

# HAZY APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (26.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	20 g	60 min	11.1 %
Whirlpool	Sabro	15 g	60 min	7.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	60 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	60 min	5 %
Na zimno	Citra	35 g	6 dni	12 %
Na zimno	Sabro	35 g	6 dni	14.9 %
Na zimno	Amarillo	35 g	6 dni	6 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis
-------------	-----	--------	--------	-----------