

## Hazy APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (40.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (40.7%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (10.3%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	15 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %
Na zimno	Vic Secret	25 g	3 dni	16.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	25 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Zielona herbata	25 g	Fermentacja cicha	3 dni
Polowa warki				