

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**
- Wyladuj 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 | | | | |