

# Hazy APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	15 min	13 %
Whirlpool	Idaho 7	35 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	El Dorado	35 g	20 min	13.8 %
Na zimno	Idaho 7	65 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	El Dorado	65 g	3 dni	13.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermetum Mobile - Hazy Ale	Ale	Płynne	30 ml	Fermetum Mobile