

## hazy APA / Belgijskie ALE? 2022

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **72.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **46.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **72.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	9 kg (69.2%)	82 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (23.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mandarina Bavaria	200 g	30 min	10 %