

## Hazy APA mouteka/eureka

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (31.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (31.7%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (12.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Motueka	25 g	25 min	7 %
Zacieranie	Eureka!	25 g	25 min	18 %
Gotowanie	Motueka	15 g	15 min	7 %
Gotowanie	Eureka!	15 g	15 min	18 %
Gotowanie	Motueka	15 g	0 min	7 %
Gotowanie	Eureka!	15 g	0 min	18 %
Whirlpool	Motueka	15 g	30 min	7 %
Whirlpool	Eureka!	15 g	30 min	18 %
Na zimno	Motueka	15 g	14 dni	7 %
Na zimno	Eureka!	15 g	14 dni	18 %
Na zimno	Motueka	15 g	7 dni	7 %
Na zimno	Eureka!	15 g	7 dni	18 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- zacieranie w 68 stopniach  
płatki pszeniczne to tak naprawdę płatki jęczmienne  
pierwsze chmilenie na 20 min przed koncem zacierania  
*8 gru 2020, 19:11*