

## hazy apa - Planet Caravan

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.3**
- 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 **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **71.9 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**
- Wyszadzaj używając **45.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **71.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	8 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (7.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mandarina Bavaria	100 g	30 min	10 %
Whirlpool	lunga	100 g	30 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand