

Hazy Apa Podkarpackie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **725 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **833.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **996.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **588 L**
- Całkowita objętość zacieru **784 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	78 kg (39.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	78 kg (39.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	20 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	płatki owsiane	20 kg (10.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	2500 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	400 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	10 ml	---