

Hazy apa urodzinowa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (19.4%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (16.1%)	73 %	20
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (16.1%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HBC 472	30 g	60 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472	20 g	1 min	9.6 %
Na zimno	HBC 472	50 g	5 dni	9.6 %
Na zimno	BRU-1	50 g	5 dni	15.4 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand new endland	Ale	Suche	11 g	---