

Hazy APA v2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **52**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (18.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (7.3%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.8%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min