

# Hazy Appka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **52**
- SRM **12.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.5 kg (7.2%)	78 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.2%)	80 %	2
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (5.8%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	HBC 472 Experimental	50 g	60 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	35 g	5 min	15 %
Na zimno	Cascade	65 g	3 dni	6 %
Na zimno	Galaxy	35 g	3 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs