

# HAZY Lite Rye APA

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **41**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 75C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2 kg (63.1%)	80 %	6
Ziarno	Żytni	0.7 kg (22.1%)	85 %	8
Ziarno	Acid Malt	0.07 kg (2.2%)	58.7 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (12.6%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	7 g	60 min	15 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	40 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	chmiel Mosaic	40 g	Fermentacja cicha	4 dni

Przyprawa	chmiel Mosaic	50 g	Fermentacja cicha	2 dni
-----------	---------------	------	-------------------	-------