

# Hazy little APA

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **17**
- SRM **2.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **56 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **73 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 73C**
- Wystadzaj używając **39.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **56 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.7 kg (56.9%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (15.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.7 kg (10.8%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	28 dni	9.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	70 g	14 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	14 dni	15 %
Na zimno	Książęcy	50 g	14 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----

## Notatki

- Gotowanie około 30l brzeczki, uzupełnić wodą do 44l w dwóch fermentorach.  
*5 wrz 2023, 21:11*