

Hazy PA - Hallertau Blanc

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4.9**
- 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 **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 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 **8.8 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (38.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (19.4%)	80 %	4
Ziarno	Wheat Malt, Dark	0.5 kg (19.4%)	80 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (15.5%)	80 %	2
Ziarno	Carahell	0.125 kg (4.9%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	20 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	0 min	9 %
Na zimno	Hallertau Blanc	60 g	3 dni	9 %

Drożdże

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

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---