

Hazy Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **106**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (16.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 45 g | 55 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 33 g | 30 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 33 g | 30 min | 10 % |
| Whirlpool | Vic Secret | 33 g | 30 min | 16.3 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 7 dni | 10 % |
| Na zimno | Vic Secret | 25 g | 7 dni | 16.3 % |
| Na zimno | Citra | 42 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 42 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Vic Secret | 42 g | 3 dni | 16.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 1 ml | Fermentum Mobile |