

# 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	Pszoniczny	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