

Hazy Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **-5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński premium weyermann	2.5 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	HBC 638	50 g	0 min	15.5 %
Na zimno	HBC 638	50 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Talus	50 g	3 dni	8.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis