

## HAZY PALE ALE 13,5 BLG # 94

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **74**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.4 kg (69.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (9.5%)	83 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (4.8%)	70 %	2
Ziarno	Słód owsiany	0.3 kg (4.8%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Zibi	8 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	Zibi	72 g	60 min	10.3 %
Na zimno	Książęcy	50 g	4 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP077-0 Tropicale Yeast Blend	Ale	Płynne	70 ml	---