

## hazy pale ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

### Kroki

- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (54.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (28.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (17.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	Equinox	20 g	20 min	14 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	9 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9 %
Na zimno	Equinox	20 g	4 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand