

Hazy Pale Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **1**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 2.125 kg (85%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (10%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.125 kg (5%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Nelson Sauvign' 22 | 50 g | 60 min | 10.7 % |
| Whirlpool | Motueka'22 | 50 g | 1 min | 6 % |
| Na zimno | Motueka | 50 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Nelson Sauvign | 50 g | 7 dni | 10.6 % |
| Na zimno | Strata'21 | 50 g | 7 dni | 14.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wlp 4044 Hazy Daze 3 | Ale | Płynne | 1200 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|--------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Łuska ryżowa | 100 g | Zacieranie | 90 min |
|-----------------|--------------|-------|------------|--------|

Notatki

- Chmienie z zacierania na ok 40 IBU.
6 sty 2024, 19:59