

# 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**
- Wysładzaj 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 Sauvín' 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 Sauvín	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