

Hazy Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (73.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (3.3%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (3.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	16 g	70 min	11.8 %
Na zimno	Fuggles	30 g	3 dni	4.5 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	3 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile