

# Hazy Pale Ale Pinta

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **100 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (11.1%)	83 %	5
Ziarno	carabody	0.5 kg (11.1%)	80 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (11.1%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	25 g	15 min	13 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Na zimno	Strata	50 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sabro	25 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k-97	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	siarczan magnezu	1 g	Gotowanie	60 min

## Notatki

- 7ml k. fosforowego  
Na 0min. w worku na 1,5h  
witamina C 0,2g/litr piwa przed zlanie na cichą  
~2g

8 stycznia - 9 luty 2024 - otwarty Formularz Zgłoszeniowy Konkursu  
12 - 16 luty 2024 - recepcja piw do Konkursu (Browar PINTA - Wieprz)  
22 - 24 luty 2024 - obrady Jury Konkursu  
24 luty 2024 - ogłoszenie wyników Konkursu  
7 sty 2024, 22:50