

# Hazy Pale Ale PintaxLidl

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **4.3**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (48.5%)	80 %	5
Ziarno	słód dekstrynowy	0.15 kg (2.9%)	68 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.7%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (19.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.7%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	40 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Superdelic	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	3 dni	11 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Coldcrash 4 dni w temp. 0 st. C  
*23 sty 2024, 13:06*