

# Hazy Pale Ale PintaXLidl

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (64%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (8%)	60 %	4
Cukier	maltodextrine	0.4 kg (8%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Columbus	50 g	15 min	12.9 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	HBC522	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Columbus	50 g	3 dni	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	150 ml	Lallemand

## Notatki

- Woda:  
Zacieranie 18.5L -> 15 RO + 3.5 kran 1.5 ml kwas mlekowy  
Wysładzanie 11.5L -> 6 RO + 5.5 kran kwas mlekowy 2 ml  
*18 gru 2023, 11:32*