

HAZY PAPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt	4.5 kg (78.3%)	--- %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt	0.5 kg (8.7%)	--- %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.5%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	0.15 kg (2.6%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12.4 %
Whirlpool	Citra	30 g	---	12.4 %
Whirlpool	Amora Preta	30 g	---	7.2 %
Na zimno	Amora Preta	20 g	3 dni	7.2 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	10 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis