

Hazy Polish Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (71.4%)	80 %	8
Ziarno	Oat Malt Castle Malting	0.8 kg (28.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	10 g	100 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile