

# Hazy Summer Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **27**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (18.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.6 kg (18.7%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	60 g	5 min	11 %
Whirlpool	El Dorado	65 g	0 min	11 %
Na 20 minut gdy temperatura poniżej 80 stopni.				
Na zimno	El Dorado	70 g	4 dni	11 %
W drugim dniu fermentacji, na 4 dni				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
Starter.				