

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. | | | | |