

Hazy Wheat APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (37%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.3%)	79 %	16
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.4%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	15 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	16.3 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Zielona herbata	50 g	Fermentacja cicha	3 dni
Polowa warki				