

Klon Hazy Morning

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładźaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (45.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (27.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.5 kg (27.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 10 g | 50 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Columbus | 40 g | 0 min | 15.5 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 5 dni | 10 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 25 g | 5 dni | 17.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 25 g | 3 dni | 17.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|