

Lazy Sunday

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Ale	2 kg (76.9%)	82 %	4.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	GlobalMalt Monachijski I	0.25 kg (9.6%)	80.2 %	16
Ziarno	GlobalMalt Pszeniczny	0.1 kg (3.8%)	84 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.4 %
Whirlpool	Cascade	40 g	5 min	5.3 %
Wrzucone zaraz po wyłączeniu palnika				
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12.8 %
Wrzucone zaraz po wyłączeniu palnika				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Safale