

Multi hops Hazy pale ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (66.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.4 kg (6.7%) | 78.3 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (16.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Amarillo yakima | 70 g | 5 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 5 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Marynka Polish hops | 40 g | 15 min | 11.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US 05 | Ale | Suche | 22 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|--------------------------------|-----|------------|--------|
| Czynnik do wody | NaCl | 6 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | H ₃ PO ₄ | 8 g | Zacieranie | 60 min |