

## pale ale hazy stajl

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (5.4%)	60 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Azacca	15 g	10 min	14 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12.9 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	10 min	17 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	10 min	12.3 %
Na zimno	Azacca	35 g	3 dni	14 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	35 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Galaxy	35 g	3 dni	17 %