Polish Hazy Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **2**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**
- Temp **51 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.4 kg *(69.4%)*	75 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg *(10.2%)*	75 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg *(10.2%)*	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg *(10.2%)*	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amora Preta	30 g	1 min	8.3 %
Whirlpool	Izabella	30 g	1 min	5.1 %
Whirlpool	Zula	30 g	1 min	8.3 %
Na zimno	Amora Preta	60 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Zula	60 g	3 dni	8.3 %
Na zimno	Izabella	60 g	3 dni	5.1 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile