

# Polskie Hazy Ale

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (63.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.2%)	60 %	3
Ziarno	enzymatyczny	0.5 kg (9.1%)	76 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	exp 2/20	20 g	60 min	9 %
Whirlpool	exp 2/20	30 g	2 min	9 %
Na zimno	vermelho	50 g	3 dni	9.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis