

Rakau Hazy Pale Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **31**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.75 L**
- Straty z fermentacji **19 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9.9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg (68.1%)	80 %	3.65
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (21.3%)	82 %	4.75
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	71 %	4.3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	15 min	8.7 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	50 g	15 min	8.7 %
3 dni + 5 dni cold crash				
Na zimno	Rakau (NZ)	115 g	8 dni	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	80 ml	White Labs
Starter z gęstwy				