

Kaffir APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (44.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (29.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (18.7%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.125 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 London Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kaffir	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Zest z limonki	5 g	Fermentacja cicha	5 dni

Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---
------	------------	-----	--------------	-----