

Kangaroo Pale Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **38**
- SRM **7.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.3 kg (89.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (5.1%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	10 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Vic Secret	10 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	15 %
Na zimno	Vic Secret	10 g	4 dni	16.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	4 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis