

# Kangoo

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 4.5 kg (89.1%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.25 kg (5%)   | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils  | 0.3 kg (5.9%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g  | 60 min | 17.2 %     |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 20 g  | 10 min | 17.2 %     |
| Gotowanie | Vic Secret   | 20 g  | 0 min  | 16.3 %     |
| Na zimno  | Enigma (AUS) | 20 g  | 7 dni  | 17.2 %     |
| Na zimno  | Vic Secret   | 30 g  | 7 dni  | 16.3 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |