

Piwo Tom Kha

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Dodatek	Płatki ryżowe	1 kg (16.7%)	50 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Galangal	1 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Limonka	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kafir	3 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Trawa cytrynowa	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Macerowany kokos	100 g	Fermentacja cicha	7 dni