

#14 Kangaroo Pale Ale - Twój Browar

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **39**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **2 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.52 kg (6.8%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.18 kg (2.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	18 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	17 g	10 min	17.2 %
Whirlpool	Vic Secret	70 g	10 min	16.3 %
Na zimno	Galaxy	70 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis