

APA KAFFIR 2 v7 #92

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **69.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - pilzneński	0.336 kg (6.8%)	80 %	4
Ziarno	Mep©Ale	3.175 kg (64%)	82.1 %	5.5
Ziarno	Bruntal - pszeniczny	0.7 kg (14.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (11.1%)	83 %	3
Ziarno	Płatki pszenne	0.2 kg (4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	14 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	40 g	5 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	13.5 %
Na zimno	Centennial	60 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	160 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80% [ml]	4.11 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlerek wapnia [ml]	5.14 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	epsom	1.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	kaffir	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min