

# apa kiwi

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (46.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (23.1%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (15.4%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	40 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	1 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kiwi	1200 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	mango	1200 g	Fermentacja cicha	6 dni

## Notatki

- robimy pulpe z kiwi i mago a następnie pasteryzujemy w 80-90 C przez 30 min, dzielimy warkę na dwie po 12 litrów do jednej dodajemy kiwi a do drugiej mango.  
*5 gru 2016, 17:49*