

Kaffir APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **37**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.1%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	28 g	45 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	1 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Liście Kaffir	5 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Herbatka z liść Kaffiru (5g) dodana do połowy (10-12l) dodana na cichą.
Woda zagotowana, liście wrzucone, przykryte i zostawione do ostudzenia.
17 mar 2020, 16:58