

# Kaffir APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

## Kroki

- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (61.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (18.2%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.8%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	10.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kaffir	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---