

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 | --- |