

# Kakapo - NZ Session West Coast

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (100%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Wai-iti	20 g	90 min	2.7 %
Gotowanie	Wai-iti	30 g	20 min	2.7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Riwaka	10 g	15 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Riwaka	20 g	10 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	10 min	12.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	5 min	12.3 %
Whirlpool	Riwaka	20 g	5 min	3.3 %
Na zimno	Riwaka	50 g	3 dni	3.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	12.3 %
Na zimno	Wakatu	50 g	1 dni	4.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale K-97	Ale	Suche	11 g	Fermentis
-------------	-----	-------	------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Kwas askorbinowy	4 g	Butelkowanie	---