

KAPA (Kruszyńskie APA) 38l.

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **31 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Zero 5-7,5 EBC	5 kg (56.2%)	80 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (33.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (4.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	25 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Chinook PL	25 g	5 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	CTZ Columbus	50 g	0 min	15.7 %
Na zimno	Sorachi Ace	60 g	7 dni	10 %
Na zimno	Centennial	35 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	16.81 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	4.38 g	Zacieranie	70 min