

KassAPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Acid Malt | 0.075 kg (1.2%) | 58.7 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.1 kg (1.6%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Pszenvica niesłodowana | 0.1 kg (1.6%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.4 kg (6.5%) | 75 % | 60 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.51 kg (8.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (16.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 4 kg (64.7%) | 80 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |