

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