

## KassApa2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **36**
- SRM **10.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.014 kg (52.6%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.4 kg (5.2%)	77 %	115
Ziarno	Acid Malt	0.07 kg (0.9%)	58.7 %	6
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.306 kg (4%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.6 kg (7.9%)	79 %	10
Ziarno	Rice, Flaked	0.24 kg (3.1%)	70 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.1%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.6%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (5.2%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.3%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	12 g	45 min	15 %
Gotowanie	Chinook	12 g	45 min	13 %

Gotowanie	Cascade	20 g	45 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	8 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	8 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Jarrylo	10 g	5 dni	15 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	13 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis