

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 |