

# KassNeipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **17**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40.7%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (20.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.45 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.1 kg (2%)	77 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.35 kg (7.1%)	77 %	4
Ziarno	Proso	0.27 kg (5.5%)	77 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (5.1%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	5 g	75 min	13.5 %
Whirlpool	Chinook	45 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Chinook	5 g	50 min	5.2 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------