

# Kawasznikow

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.9 kg (89.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.6%)	78 %	4
Ziarno	płatki ryżowe	0.25 kg (5.7%)	70 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	17 g	40 min	17.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	---	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kawa	80 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Mech irlandzki	20 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Słabo wyczuwalna kawa, mocna goryczka, do poprawienia.  
*9 lut 2021, 20:47*