

# kiwi

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (16.7%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	50 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	1 min	4.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	7 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	14 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kiwi	1000 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest z cytryny	30 g	Gotowanie	1 min