

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 |