

KPA #2 (Kruszyńskie Pale Ale)

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **11.1**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Zero 5-7,5 EBC	4.6 kg (70.8%)	80 %	7
Ziarno	Viking Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.1%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3
Ziarno	Viking Munich Malt 18 EBC	1 kg (15.4%)	78 %	18
Ziarno	Weyramann Caraaroma (R) 300-400 EBC	0.3 kg (4.6%)	--- %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	IUNGA 11,3 AA	14 g	55 min	11.3 %
Gotowanie	Marynka 8,5 % aa	20 g	35 min	8.5 %
Gotowanie	Lubelski 4,4 % aa	20 g	10 min	4.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Żatecki 3,21 % aa	30 g	0 min	3.21 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2.5 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Whirifloe T	2.5 g	Gotowanie	10 min