

KPA (Kruszyńskie Pale Ale)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **7.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Zero 5-7,5 EBC	4.5 kg (81.8%)	80 %	7
Ziarno	Viking Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.5%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wiedeński 8-11 EBC	0.2 kg (3.6%)	79 %	10
Ziarno	Weyramann Caraaroma (R) 300-400 EBC	0.1 kg (1.8%)	--- %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka 8,5 % aa	20 g	55 min	8.5 %
Gotowanie	Marynka 8,5 % aa	20 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Żatecki 3,21 % aa	20 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