

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 % |

Drożdze

| 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 |