

Powrót do Kanto

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **4.4**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (90.9%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	40 g	30 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sabro	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Sabro	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Gotowanie	Sabro	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Sabro	20 g	4 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Kaffir	10 g	Fermentacja cicha	4 dni
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min