

# APA CITRA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (100%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	4 g	60 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	4 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Cascade PL	4 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	12.3 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	10 min	7.3 %
Gotowanie	Citra	8 g	0 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	0 min	12.3 %
Gotowanie	Cascade PL	8 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Citra	16 g	4 dni	14 %
Na zimno	Simcoe	16 g	4 dni	12.3 %
Na zimno	Cascade PL	16 g	4 dni	12.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	moje