

APA mosaïc citra

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **48**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (68.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.4%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	12.6 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.6 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis