

apa z ekstraktem Brewferm Citrulicious 20 g

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Wyśladzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (50%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	---