

Citra Single Hop APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (63%)	80 %	35
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.6 kg (22.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (7.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfoc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips piwowski	3 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Żelatyna	1 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Przednia 15 brix, wysładzanie 7brix

6l wysładzanie, 7 brix po wysładzaniu 7.5 l wydajność 52%
29 cze 2021, 09:32