

cytrynowa apa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3
Ziarno	dekstrynowy	0.5 kg (8.1%)	79 %	13
Ziarno	cookie	0.2 kg (3.2%)	72 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ariana	10 g	40 min	10.6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	trawa cytrynowa	25 g	10 min	1 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Na zimno	galaxy	35 g	4 dni	16.3 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	ariana	30 g	4 dni	10.6 %

Drożdże

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