

5#CitrusAPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **27**
- SRM **10.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Polding Pale Ale	3.4 kg (79.1%)	57 %	40
Cukier	cukier	0.5 kg (11.6%)	100 %	---
Ziarno	SŁÓD KARMELOWY Viking Malt	0.25 kg (5.8%)	70 %	---
Ziarno	SŁÓD COOKIE Viking Malt	0.15 kg (3.5%)	70 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	20 g	1 min	9.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	330 ml	---