

# Amarillo Citra APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pale Ale malt | 3 kg (70.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 30   | 0.5 kg (11.8%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno  | Pszeniczny           | 0.5 kg (11.8%) | 85 %       | 4   |
| Dodatek | Płatki owsiane       | 0.25 kg (5.9%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra    | 10 g  | 60 min | 14.2 %     |
| Gotowanie                 | Citra    | 10 g  | 30 min | 14.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g  | 5 min  | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.51 g | Fermentis    |