

# American Pale Ale Single Hop Citra

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale (Viking Malt)	8.42 kg (88.9%)	75 %	6.5
Ziarno	Red Active (Viking Malt)	0.52 kg (5.6%)	75 %	35
Ziarno	Pszeniczny (Viking Malt)	0.52 kg (5.6%)	75 %	4.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	21.06 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	21.06 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	31.58 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	31.58 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Citra	105.26 g	6 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	24.22 g	Safale