

# American Pale Ale - Single Hop Citra

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5 kg (100%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Citra	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	USA Citra	25 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	USA Citra	50 g	1 min	13.5 %
Na zimno	USA Citra	50 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	USA Citra	50 g	3 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 - Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	1 min

## Notatki

- Po burzliwej młode piwo dzielimy na dwa fermentory. Chce zobaczyć różnice w długości chmielenia na zimno.  
Chmielenie na zimno:  
I fermentor: 50 g Citra 2015 na 5 dni  
II fermentor: 50 g Citra 2015 na 3 dni  
*30 mar 2016, 08:36*