

APA Chinnok&Mosaic&Citra

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **5.6**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (82.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (5.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (10.3%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis