

# APA Citra

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **50**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **66.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **66 min** w **60C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (92.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7.7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	13 %