

## APA Citra - Cascade

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **44**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny Malteurop	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Pale Ale Malteurop	5 kg (83.3%)	81 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6.9 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6.9 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mecz irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min