

## APA Citra + Saaz

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **64**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (36.4%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 3 kg (54.5%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.5 kg (9.1%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra                 | 25 g  | 60 min | 14.2 %     |
| Gotowanie | Citra                 | 25 g  | 15 min | 14.2 %     |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 10 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 5 min  | 5.5 %      |
| Na zimno  | Saaz (Czech Republic) | 50 g  | 7 dni  | 5.5 %      |

### Drożdze

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |