

APA citra, sabro

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **76**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (90.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	15 min	14.8 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	Sabro	20 g	30 min	14.8 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	14.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis