

## APA citra, sabro

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **57**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
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	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	10 min	14.8 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Sabro	20 g	20 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