

APA Mosaic&Citra

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **-11 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg	81 %	4
Ziarno	Caraamber	0.3 kg	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	7 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US WEST COAST M44 Mangrove Jack's	Ale	Suche	11 g	---
--------------------------------------	-----	-------	------	-----