

## APA SH Citra

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (80%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 1 kg (20%) | 83 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 20 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Citra | 20 g  | 12 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Citra | 40 g  | 3 dni  | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |