

## APA single hop (Citra)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

### 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**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                            | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny       | 1.7 kg (50%) | 80 %       | --- |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy bursztynowy | 1.7 kg (50%) | 80 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 13 g  | 60 min | 12.4 %     |
| Gotowanie | Citra | 15 g  | 15 min | 12.4 %     |
| Gotowanie | Citra | 15 g  | 5 min  | 12.4 %     |
| Gotowanie | Citra | 15 g  | 0 min  | 12.5 %     |
| Na zimno  | Citra | 40 g  | 8 dni  | 12.4 %     |

### Drożdże

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