

APA V2 - Cytrynowa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (75%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 1.5 kg (25%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |
| Whirlpool | Simcoe | 25 g | 30 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 2 dni | 13.2 % |
| Whirlpool | Citra | 25 g | 30 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 2 dni | 12 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Skórka cytryny | 10 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Skórka pomarańczy | 30 g | Fermentacja cicha | 7 dni |