

Citra APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.7 kg (58.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (34.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.2 kg (6.9%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 15 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Zacieranie | 60 min |