

Citra APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (65.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (26.3%)	85 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.15 kg (3.9%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----