

## **citra apa**

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### **Kroki**

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### **Zacieranie krok po kroku**

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### **Surowce fermentujące**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Ekstrakcja</b>	<b>EBC</b>
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (73.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.7%)	85 %	4
Dodatek	płatki	0.4 kg (11.8%)	70 %	1

### **Chmiele**

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	marynka	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	citra	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	8 min	12 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa