

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

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
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

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa