

## Citra / Cascade APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.15 kg (52.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (11.4%)	85 %	3
Cukier	Glukoza	0.15 kg (6.8%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (29.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	1 min	12.1 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12.1 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5 g	Fermetis