

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 |