

# Citra Single Hop APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 1.7 kg (63%)   | 80 %       | 35  |
| Ziarno          | Viking Pilsner malt               | 0.6 kg (22.2%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno          | Viking Wheat Malt                 | 0.2 kg (7.4%)  | 83 %       | 5   |
| Ziarno          | Płatki owsiane                    | 0.2 kg (7.4%)  | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 10 g  | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g  | 10 min | 12 %       |
| Whirlpool                 | Citra | 10 g  | 10 min | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra | 100 g | 2 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|--------------|--------|
| Klarowanie      | Whirlfoc        | 1 g   | Gotowanie    | 10 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 3 g   | Gotowanie    | 60 min |
| Klarowanie      | Żelatyna        | 1 g   | Butelkowanie | ---    |

## Notatki

- Przednia 15 brix, wysładzanie 7brix

6l wysładzanie, 7 brix po wysładzaniu 7.5 l wydajność 52%  
29 cze 2021, 09:32