

## Citrus APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **3**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (26.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	1 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	1 min	9.5 %
Whirlpool	Chinook	20 g	---	13 %
Whirlpool	Centennial	20 g	---	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	---	13.2 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	---	5.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	---	9.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	---	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar