

Citrus Forest Apa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale golden promise | 5 kg (94.3%) | --- % | 7 |
| Ziarno | Karmelowy pale cara | 0.3 kg (5.7%) | --- % | 9 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 50 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 10 min | 8.9 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 5 min | 11.4 % |
| Gotowanie | Citra | 45 g | 0 min | 11.4 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | --- | 8.9 % |
| Na zimno | Simcoe | 25 g | --- | 11.4 % |
| Na zimno | Citra | 35 g | --- | 13.5 % |