

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 %