

## Citrusy APA - TB

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (30.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	10 min	6 %
Whirlpool	Chinook	30 g	10 min	13 %
Whirlpool	Citra	40 g	10 min	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kwas fosforowy - zacieranie	1 g	Zacieranie	---
Inne	Kwas fosforowy - wysładzanie	1 g	Zacieranie	---

### Notatki

- Gotowiec z [Twojbrowar.pl](http://Twojbrowar.pl)  
Przed gotowaniem: 10,4/26L  
Po gotowaniu: 12,4/21L

Warzono: 19.09.2023  
Przelane na cichą 1.10.2023  
Chmiel na zimną dodano 3.10.2023  
Rozlano 6.10.2023  
Smak łądygi mocno wyczuwalny - 09.10.23  
*1 paź 2023, 12:11*