

Citrusy APA Twój Browar

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **42**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (58.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1.3 kg (30.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (11.6%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 50 min | 13 % |
| Gotowanie | Cascade | 40 g | 10 min | 6 % |
| Whirlpool | Citra | 40 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Chinook | 30 g | 10 min | 13 % |
| Na zimno | Cascade | 40 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Centennial | 40 g | 7 dni | 10.5 % |
| Na zimno | Idaho 7 | 50 g | 7 dni | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| s04 | Ale | Suche | 11 g | SafAle |