

# 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