

## Citrusy APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.65 kg (29.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (13.6%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Whirlpool	Chinook	15 g	10 min	13 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	10 dni	6 %
Na zimno	Centennial	20 g	10 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Skórki słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
-----------	----------------------------	------	-----------	--------