

Cytrynowa APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (20.4%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny Strzegom	0.4 kg (8.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	55 min	4.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	6 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka z cytryny (2 sztuki)	30 g	Gotowanie	60 min