

Easy APA Single Hop Citra

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **-8.8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom - Słód Pale Ale	4.2 kg	85 %	5.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale

Notatki

- Wyladzać 18L wody o temperaturze 75C. Fermentacja 2 stopniowa: 14 dni burzliwa, 4 dni cicha z chmieleniem na zimno.
20 lut 2015, 14:41