Hazy Citra APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg *(20%)*	75 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg *(80%)*	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	50 min	12.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	12.1 %
Gotowanie	Sabro	20 g	5 min	15 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Sabro	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Sabro-burzliwa	20 g	2 dni	15 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Sabro	25 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	2000 ml	Yeast Bay

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Notatki

- Whirpool 70 stopni 30 minut
  18 mar 2019, 12:16

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.