

# Miler's Mosaic&Citra APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (94.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	12.3 %