

# Miss Citri Cytrynowa APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (74.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (25.6%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	25 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Lemon drop	25 g	4 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Suszone skórki cytryny	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Suszone skórki cytryny	20 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	werbena cytrynowa	30 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	werbena cytrynowa	30 g	Fermentacja cicha	4 dni
-----------	-------------------	------	-------------------	-------