

# Single Hop Citra APA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **9.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (67.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (20.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (9.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.7%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	50 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	14.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	14.2 %