

Zythos & Citra APA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **55**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (19.6%)	81 %	6
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1 kg (19.6%)	80 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.1 kg (2%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	35 g	75 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	25 g	15 min	9.2 %
Whirlpool	Zythos hopstand - 60*	40 g	20 min	1 %
Whirlpool	Citra hopstand - 60*	30 g	20 min	1 %
Na zimno	Zythos	100 g	3 dni	9.2 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Drożdże

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