

[4] Belgijska Cytroneta

- Gęstość **10.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.76 kg (62.7%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.7%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4.5%)	75 %	32
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.14 kg (3.2%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	11 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	11 g	50 min	12 %
Gotowanie	Citra	11 g	40 min	12 %
Gotowanie	Citra	11 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	11 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	11 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	6 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

Na zimno	Citra	5 g	2 dni	12 %
----------	-------	-----	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew