

#86 Citra Lager

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **42**
- SRM **3.1**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	3.94 kg (78.8%)	82 %	3
Ziarno	Malteurop Wheat	1.06 kg (21.2%)	86.8 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2782 PC Staro-Prague Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Wyeast