

## BD CitraGalaxy

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **51**
- SRM **22.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                           | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt            | 3.42 kg (87.7%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Simpsons - Caramalt             | 0.16 kg (4.1%)  | 76 %       | 69   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150             | 0.12 kg (3.1%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafo III | 0.12 kg (3.1%)  | 70 %       | 1024 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafo I   | 0.08 kg (2.1%)  | 70 %       | 690  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra  | 10 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra  | 50 g  | 5 min  | 12 %       |
| Whirlpool | Galaxy | 50 g  | 5 min  | 15 %       |
| Na zimno  | Galaxy | 50 g  | 3 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Citra  | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |