

# CitMosSim Wheat Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **48**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (50%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 3 kg (50%) | 83 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra  | 6 g   | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 6 g   | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe | 6 g   | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Citra  | 5 g   | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Azacca | 5 g   | 15 min | 14 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic | 8 g   | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe | 8 g   | 15 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra  | 5 g   | 5 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 8 g   | 5 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 8 g   | 5 min  | 13.2 %     |

|                           |        |      |       |        |
|---------------------------|--------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca | 5 g  | 5 min | 14 %   |
| Whirlpool                 | Citra  | 5 g  | ---   | 12 %   |
| Whirlpool                 | Mosaic | 10 g | ---   | 10 %   |
| Whirlpool                 | Simcoe | 10 g | ---   | 13.2 % |
| Whirlpool                 | Azacca | 5 g  | ---   | 14 %   |
| Na zimno                  | Citra  | 65 g | 3 dni | 12 %   |
| Na zimno                  | Mosaic | 65 g | 3 dni | 10 %   |
| Na zimno                  | Simcoe | 65 g | 3 dni | 13.2 % |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |