

Citra#1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **25**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.4 kg (81.3%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (16.5%)	82 %	4
Ziarno	red ale Viking Malt	0.2 kg (2.2%)	80 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	25 g	60 min	14.2 %
Zacieranie	Citra	25 g	30 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	37 g	15 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	38 g	5 min	14.2 %
Na zimno	Citra	75 g	6 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	3 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Warnik w 40minucie zacierania Włączyć boiling na koniec wysładzania / gotowanie na 2000/2100 /
chłodzenie do 20C w 40' /
31 paź 2024, 20:57