

# Citra Marynka Zula

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **44**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale        | 2.5 kg (55.6%) | 80 %       | 8   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 1.5 kg (33.3%) | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.5 kg (11.1%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 20 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 25 g  | 15 min | 12.9 %     |
| Whirlpool                 | Citra   | 25 g  | 0 min  | 12.9 %     |
| Na zimno                  | Zula    | 100 g | 2 dni  | 13.3 %     |

## Drożdze

| Nazwa                             | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Gęstwa | 100 ml | Mangrove     |