

Citra Ostrego

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.84 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (75.9%)	80 %	8
Ziarno	Aromatic Malt	0.5 kg (9.5%)	78 %	50
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (9.5%)	75 %	5
Ziarno	zakwaszający	0.07 kg (1.3%)	90 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %