

CITRA SINGLE HOP WEST COAST IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **66**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Viking Malt (Strzegom)	3 kg (91.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód Carapils® Weyermann®	0.2 kg (6.1%)	75 %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.07 kg (2.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.1 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12.1 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Safale

Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;
schłodzenie brzeczki do temp. 17-18°C;

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 2,0-2,1 vol.;
refermentacja - 14 dni
25 mar 2025, 21:38