

Citra SunRice

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (74.1%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (7.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	34 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12.7 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5.75 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Ilość wody do wyśładzania 8,7L w temp 78°C
8 paź 2015, 20:49