

## citra v.4

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **100 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.2 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **68C**
- Wystadź używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (88.9%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (11.1%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	50 ml	fermentis