

citra v.5

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **68C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.266 kg (27.1%)	81 %	4
Ziarno	zakawszający	0.1 kg (2.1%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.805 kg (60.1%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (10.7%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	22 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	16 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	16 g	5 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	fermentis