

citra v.6

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **60**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87.7%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (8.8%)	74 %	3
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (3.5%)	75 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	22 g	10 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis