

Citrokez #7

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **56**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.8 kg (17.4%)	81 %	5
Ziarno	Chit Malt Bestmaltz	0.3 kg (6.5%)	50 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	30 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	2 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	40 g	2 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Eclipse	40 g	2 min	18.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	---------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	3 g	Zacieranie	80 min