

CITRUS BOMB

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (9.1%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	17 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	7.7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	13 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	8.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	7.7 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---

Notatki

- "Hop stand" + whirlpool przez półtorej godziny po odłączeniu palnika, potem normalnie chłodzenie.
27 gru 2016, 18:54