

Da Citra Bomb Hazy Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **48**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.27 kg (43.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.17 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.45 kg (8.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.39 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.39 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.2 kg (3.8%)	76 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3.8%)	70 %	49
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	0 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	19.57 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	78.26 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	39.13 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	78.26 g	3 dni	12 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	7.83 g	Zacieranie	---