

DDH Hazy Single Hop Citra

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (16.7%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis