

El Citron

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **8.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **63C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **48.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (14.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (3.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	7.3 %
Gotowanie	Cascade	50 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- Brzeczka 10.01.2025
10 sty 2025, 21:24