

GALACTIC CITRA

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **16**
- SRM **5.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **67 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.2 kg (42.7%)	81 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (32%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.7%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Whirlpool	Cascade	50 g	80 min	6 %
Whirlpool	Citra	30 g	80 min	13.5 %
Na zimno	Citra	100 g	8 dni	13.5 %
Na zimno	Galaxy	100 g	8 dni	15 %
Na zimno	Cascade	35 g	8 dni	6 %
Na zimno	El Dorado	50 g	8 dni	15 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Whirlpool - w całości od 93oC. Chmiele na zimno - 1/3 do burzliwej (30 Citra + 30 Galaxy + 30 g Mosaic) w połowie fermentacji, 2/3 na cichą (reszta).

26 paź 2017, 14:02