

SH citra

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **52**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.8 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (79.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---