

SH citra

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **40**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.82 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (76.9%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.6%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.6%)	77 %	26
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (12.8%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	8 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	55 g	1 min	12 %
Gotowanie	Citra	45 g	5 min	12 %

Drożdże

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