

SH Citra P.K.

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **63**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (79.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.1%)	80 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	cara gold	0.25 kg (4.4%)	81 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	8 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	8 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	8 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9.2 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	8 g	Gotowanie	80 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min