

SH Citra przepis browaru abra

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **64**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (20.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (10.4%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (62.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11 g	Gozdawa