

## SH Citra przepis browaru abra

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- 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 | Oats, Flaked                | 0.3 kg (6.3%)  | 80 %       | 2   |
| 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      |