

SMASH Citra

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.25 kg (100%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	11 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis