

## #106 Black IPA SH Citra

- Gęstość **16 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **34.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **5 C**, Czas **78 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **2.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **30.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.6 kg (71%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.3%)	79 %	10
Ziarno	Carafa III Special	0.8 kg (7.5%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Crystal Rye	0.3 kg (2.8%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	120 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	80 g	0 min	13.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pożywka	10 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min