

12C. SMALL IPA RIWAKA CITRA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **36**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.16 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (62.5%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (20.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (6.3%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	riwaka	50 g	30 min	3.3 %
Whirlpool	citra	50 g	30 min	13.6 %
Na zimno	galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	citra	60 g	3 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	150 ml	Omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCO3	1 g	Gotowanie	60 min