

## #14 Citrocaldypse Now Hazy IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.64 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.4 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsneński	6.33 kg (69.1%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.67 kg (18.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszenne	0.5 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.67 kg (7.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	28.33 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	16.67 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	16.67 g	5 min	10 %
Whirlpool	Citra	83.33 g	0 min	12 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Whirlpool	Mosaic	16.67 g	0 min	10 %
na 78 stopni na 30 minut, wpisane 0 minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU				
Na zimno	Citra	133.33 g	2 dni	12 %

Na zimno	Mosaic	66.67 g	2 dni	10 %
----------	--------	---------	-------	------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Starter drożdżowy zrobiony na 3 dni przed zadaniem

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	3.33 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza	155 g	Butelkowanie	---