

4. CITRUS CITRA IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.2 kg (71%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (9.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (9.7%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (9.7%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 7 g | 15 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 10 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 7 g | 5 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Citra | 5 g | 0 min | 13.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 6 dni | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|-------|-------|--------------|
| US - 05 | Ale | Suche | 11 g | --- |