

## #57 Micro IPA Citra & Idaho Gem

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU ---
- SRM **2.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.8 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.96 kg (68.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (17.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.14 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki Pszenne	0.05 kg (3.6%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Idaho Gem	45 g	3 dni	9 %
Whirlpool	Idaho Gem	25 g	0 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 London Fog	Ale	Gęstwa	32.58 ml	White Labs

### Notatki

- 12,5 litra 6,5 blg  
4 lut 2021, 01:20