

#72 SH Citra East Coast IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **54**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bydgoszcz Pale Ale	3.8 kg (86.4%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (4.5%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.5%)	78 %	4
Ziarno	Carared	0.2 kg (4.5%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	35 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
biotransformacja 3 dzień				
Na zimno	Citra	35 g	6 dni	12 %
76%				
Na zimno	Citra	30 g	14 dni	12 %
14. dzień fermentacji w CC 84%				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Płynne	800 ml	---

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Klar + pożywka	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- DATA: 20.09
Temp zacierania chyba 67
O-BLG: 16.2
F-BLG: 2.6 plato
ALK: 7%+ (różności w kalkulatorach)

Chmielenie na goryczkę - 45 min - 34 IBU

Robione bez wysładzania, ph 5 - 5.5, zero modyfikacji

chmiel poszedł w 3. dniu, 6. dniu, 14. dniu w temp. CC.
21 wrz 2020, 00:23

- Odfermentowanie:
O-BLG: 16.2
6. dzień ferm, - 74%
9. dzień ferm, - 79%
10. dzień ferm, - 81%
14. dzień ferm, - 84%
16. dzień - 85%
4 paź 2020, 20:17