

8/1/2018 - Citrus Pale Ale - 05.10.2018

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1250 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1250 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1402.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **875 L**
- Całkowita objętość zacieru **1125 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 250 kg (100%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | USA Columbus | 800 g | 90 min | 13.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | USA Mosaic | 875 g | 1 min | 11.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | AUS Galaxy | 875 g | 1 min | 13.9 % |
| Whirlpool | USA Mosaic | 875 g | 1 min | 11.8 % |
| Whirlpool | AUS Galaxy | 875 g | 1 min | 13.9 % |
| Na zimno | USA Mosaic | 750 g | 7 dni | 11.8 % |
| Na zimno | AUS Galaxy | 750 g | 7 dni | 13.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 500 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|----------------|-------|-------------------|-------|
| Inne | Zest z cytryny | 500 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Inne | Zest z limonki | 250 g | Fermentacja cicha | 7 dni |