

## AIPA 6 SH CITRA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (81.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (9.5%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	40 g	7 min	11.7 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	11.7 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	11.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	skórka suszona cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	sól epson siarczan Mg	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	chlerek wapnia 99%	5 g	Gotowanie	60 min