

# AIPA Citra

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **11.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 75C**
- Wyszadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (93.3%)	85 %	7
Ziarno	Caramunich Malt	0.5 kg (6.7%)	71.7 %	110

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	59 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min