

Ale citra na rozruch

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (77.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.4%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt (zakwaszający)	0.15 kg (2.9%)	65 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12.4 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12.4 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	15.2 %
Na zimno	Dr Rudi	35 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Galaxy	35 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min