

ALE Cytrynowe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **3.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.55 kg (52%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.015 kg (0.5%)	70 %	1000
Ziarno	Jęczmień palony	0.015 kg (0.5%)	55 %	985
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (13.4%)	70 %	2
Ziarno	Barley, Raw	1 kg (33.6%)	60.9 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Celeia	5 g	30 min	5.3 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	14.2 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	14.2 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Suszon skórka cytryny	35 g	Gotowanie	10 min