

## Amarillo Citra#2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **44**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.57 kg (54%)	80 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.14 kg (32.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	60 %	3
Ziarno	Cara Body Viking Malt	0.2 kg (3%)	--- %	8
Ziarno	Pszeniczny Jasny Bestmalz	0.2 kg (3%)	--- %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	17 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	10 g	15 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	8.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Idaho 7	10 g	0 min	12.8 %
Whirlpool	El Dorado	10 g	---	12.4 %
Whirlpool	Azacca	10 g	---	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	---	10 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	---	8.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	2 dni	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	142.86 ml	Mangrove