

Amarillo Citra

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **37**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 2.5 kg (55.6%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 1.5 kg (33.3%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.1%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 8 g | 60 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 25 g | 15 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Amarillo | 25 g | 20 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 42 g | 2 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 2 dni | 12.9 % |
| Na zimno | Nelson Sauvign | 50 g | 2 dni | 11.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Gęstwa | 100 ml | Mangrove |