

# American IPA Centennial Citra

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (3.8%)	74 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.25 kg (3.8%)	75 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Magnum	18 g	60 min	10.8 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Centennial	50 g	60 min	10 %
Na zimno	Citra	83 g	6 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	170 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Gips wrzucamy przed dodaniem sładów.
- Kwas mlekowy do wody do wystadzania idzie 5-6 ml na 18-20 litrów w zależności od zmian w wodzie. I tak i siak trzeba kupić paski pH i robić pomiar co 2,3 ml kwasu aż do odpowiedniego poziomu jaki chcesz osiągnąć.
- Zacier pH 5,3
- Woda do wystadzania 5,3-5,4 pH

W czasie zacierania pH wody powinno wynosić ok. 5.4 - 5.8 (mierzone na próbce wystudzonej do temp. pokojowej, w temperaturze zacierania pH będzie ~0.3 niższe). Zwykle po wrzuceniu sładów pH stabilizuje się w tych okolicach, ale czasem (przy jasnych piwach i twardej wodzie) nie chce zejść tak nisko i musimy mu pomóc chemią.

16 lut 2016, 11:44