

## #B024 IPA Citra

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **33**
- SRM **9.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (30.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (30.9%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (17.5%)	80 %	36
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (10.3%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (10.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	30 g	15 min	6.7 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	13.7 %
Whirlpool	Marynka	20 g	1 min	6.7 %
Na zimno	Marynka	20 g	5 dni	6.7 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	13.7 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	6.7 %

### Drożdże

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

US-05	Ale	Płynne	100 ml	Fermentis
-------	-----	--------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gips piwowarski	20 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	mech irlandzk	5 g	Gotowanie	5 min