

Bald&Blond Citra

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **44**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (60%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Briess DME - Pilsen Light | 1.6 kg (16%) | 95 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (1%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (20%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 35 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 0 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-----|-------|-------|--------------|
| safale s04 | Ale | Suche | 10 g | safale |

| | | | | |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|-----------------|--------------|----------------------|-------------|
| Przyprawa | trawa cytrynowa | 15 g | Fermentacja burzliwa | --- |