

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
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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	---