

Brewdog Citra Session IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **10.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 5 kg (93.5%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (4.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.1 kg (1.9%) | 70 % | 49 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 50 g | 2 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |