

# BROWAR\_WAGABUNDA-CITROUSS\_-\_HOPPY\_SOUR\_ALE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **310 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **341 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **374.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **210 L**
- Całkowita objętość zacieru **280 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **210 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **234.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **374.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	35 kg (46.1%)	85 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	35 kg (46.1%)	82 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	6 kg (7.9%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	855.17 g	10 min	12 %
Whirlpool	Oktawia	534.48 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Citra	1282.76 g	7 dni	12 %
Na zimno	Oktawia	855.17 g	7 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	3500 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Laktoza	6000 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Lemon zest	801.73 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Lime zest	53.45 g	Gotowanie	1 min
Czynnik do wody	Lactol	534.48 g	Butelkowanie	---