

Caesar citra Rubiconem 1.0

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	5 kg (90.9%)	80 %	7
Ziarno	Viking Malt - Pszeniczny karmelowy	0.25 kg (4.5%)	80 %	125
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.25 kg (4.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (USA - 2019)	50 g	1 min	13.1 %
Gotowanie	Citra (USA - 2019)	20 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Citra (USA - 2019)	20 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Citra (USA - 2019)	10 g	60 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
Starter 1L wody + 80g jasnego ekstraktu słodowego suchego Bruntal na 48h w temperaturze pokojowej.				
Fermentacja burzliwa 3 tygodnie w 10°C				
Fermentacja cicha 3 tygodnie w 10°C				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	5 g	Gotowanie	61 min
5 ml nie gram				
Inne	Askorbinian sodu	2 g	Fermentacja cicha	21 dni
Rozpuszczone w 100ml zimnej wcześniej przegotowanej wody.				