

Caesar Citra Rubiconem 3.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **70**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **18 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	2.5 kg (76.9%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Monachijski II	0.5 kg (15.4%)	80 %	23
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.125 kg (3.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Abbey	0.125 kg (3.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (2019 - USA)	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Citra (2019 - USA)	10 g	45 min	13.1 %
Gotowanie	Citra (2019 - USA)	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Citra (2019 - USA)	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Citra (2019 - USA)	10 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Citra (2019 - USA) - 2 ostatnie dni cichej	50 g	2 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie (olsztńska Nagórki - 7,70pH)	11000 g	Zacieranie	71 min
Inne	Woda wyśładzanie (olsztńska Nagórki - 7,70pH)	10000 g	Zacieranie	71 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy (woda do wyśładzania - 5,4pH)	4 g	Zacieranie	71 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min