

## California (Citra IPA)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **57**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Słód Pale Ale	5 kg (88.5%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz - Słód pszeniczny jasny	0.5 kg (8.8%)	77.09 %	4
Ziarno	Fawcett Maltsters - Słód Crystal II	0.15 kg (2.7%)	75 %	210

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra - USA	20 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Citra - USA	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra - USA	20 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Citra - USA	20 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra - USA	120 g	3 dni	13.5 %

### Drożdże

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