

## Cascadowa Citra

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **46**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ALE Optima	2.7 kg (34.6%)	80 %	7
Ziarno	PALE ALE Bruntal - Raven Trading	3 kg (38.5%)	80 %	7
Ziarno	MONACHIUM JASNY Viking	1.5 kg (19.2%)	78 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra USA 2019	30 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Cascade USA 2019	30 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA 2019	20 g	-5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade USA 2019	20 g	-5 min	8 %
Na zimno	Citra USA 2019	50 g	7 dni	12.9 %
Na zimno	Cascade USA 2019	50 g	7 dni	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	97.13 ml	fermentis
-------	-----	--------	----------	-----------