

# 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 |
|-------|-----|--------|----------|-----------|