

CHINOOK CITRA SIMCOE

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **58**
- SRM **4.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **56 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wyładzaj używając **-0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (83.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (16.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 11.7 % |
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 20 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 100 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 100 g | 3 dni | 13.2 % |