

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**
- Wystadzaj 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 %