

# CitMosSim Wheat Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **48**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (50%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	6 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	60 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	6 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Azacca	5 g	15 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	8 g	15 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	8 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	8 g	5 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Azacca	5 g	5 min	14 %
Whirlpool	Citra	5 g	---	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	---	10 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	---	13.2 %
Whirlpool	Azacca	5 g	---	14 %
Na zimno	Citra	65 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	65 g	3 dni	10 %
Na zimno	Simcoe	65 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile