

CITRA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 0.5 kg (8.7%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (4.3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (87%) | 80 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 15 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 35 g | 0 min | 13.5 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 4 dni | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Safale |