

## Citra 2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **115**
- SRM **13**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.3%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	merkur	100 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	??	30 g	5 min	5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	palisade	10 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Simcoe	70 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Palisade	20 g	4 dni	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---

## Notatki

- jednak nie citra a simcoe  
*3 mar 2017, 07:55*