

Citra 2020 ver. 2.0 (BIAB)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **73**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **-4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt - Pale Ale | 2.5 kg (73.5%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Viking Malt - Słód pszeniczny | 0.5 kg (14.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Viking Malt - Karmelowy 150 | 0.25 kg (7.4%) | 80 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Zakwaszający | 0.15 kg (4.4%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra (USA - 2020) | 10 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra (USA - 2020) | 10 g | 40 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra (USA - 2020) | 15 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra (USA - 2020) | 15 g | 10 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--|----------|------------|--------|
| Inne | Woda zacieranie (Olsztyńska - Nagórki) | 240000 g | Zacieranie | 71 min |
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1 g | Gotowanie | 5 min |