

## Citra 2020 ver 3.0

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2.5 kg (79.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (15.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.15 kg (4.8%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (2020 - USA)	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra (2020 - USA)	90 g	1 min	13.2 %

Hop stand 20 min w 80C.

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	5.5 g	Lallemand