

Citra Centennial Ella OYL-016

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.1 kg (72.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg (10.3%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (13.8%)	80 %	2
Cukier	glukoza	0.1 kg (3.4%)	83 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	30 g	15 min	11.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	11.8 %
Na zimno	Ella (AUS)	25 g	2 dni	15.4 %
Na zimno	Citra	35 g	2 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OYL-016 British Ale VIII	Ale	Płynne	100 ml	Omega Yeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min
------------	------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Woda Oaza Biedronka
Modyfikacja całości 18L
Gips 0.5g
Sól NaCl 2.8gr
Epsom - 1gr
Chlorek Wapnia 3.6 gr
4 sie 2021, 17:19