

citra centennial session ipa

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **69**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7 kg (84.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.6%)	75 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Na zimno	Centennial	10 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis