

Citra Double IPA 18

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **76**
- SRM **6.2**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (20.7%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.9%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	50 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	30 min	12 %

Notatki

- viking pale ale 5
viking pszeniczny 1,5
viking karmel 30 0,25
monachijski I 0,5

140g citra
13 wrz 2018, 18:34