

# Citra Double IPA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **71**
- SRM **5.3**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (84.4%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (2.6%)	72 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (2.6%)	75 %	20
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (2.6%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (1.3%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.5%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12 %
Na zimno	Citra	100 g	---	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------