

# Citra Dragon IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **69**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (46.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.4%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	30 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	styrian dragon	30 g	5 min	5.5 %
Na zimno	styrian dragon	70 g	4 dni	5.5 %
Na zimno	Citra	70 g	4 dni	12 %
Na zimno	lunga	25 g	4 dni	11 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	4 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis