

Citra Heavy Cannon

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **15**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.25 kg (41.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (25.6%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (6.4%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.8%)	79 %	22
Ziarno	Acid Malt	0.165 kg (2.1%)	58.7 %	6
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.2 kg (2.6%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	42 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	4 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	2 min	12 %

Na zimno	Citra	50 g	6 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

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

Notatki

- Przerwa białkowa - 15 min. dla Monachijskiego i 8 min. dla pilzneńskiego
15 sie 2016, 13:54