

## Citra IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **107**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 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 **71 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **80C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caste Malting - Pilsneński	5 kg (76.9%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (7.7%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	70 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	13.7 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	skórka cytryny	20 g	Gotowanie	15 min
-----------------	----------------	------	-----------	--------