

Citra IPA 13*

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **40**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **82.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.33 kg (78.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.85 kg (17.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.46 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40.74 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	107.41 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	120.37 g	1 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20.37 g	Fermentis