

# Citra Nelson Lutra

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (20%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (8.6%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvignon	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	11.8 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	35 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lutra	Ale	Gęstwa	50 ml	---

## Dodatki

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

Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	10 min
------------	-----------	-----	-----------	--------

### Notatki

- Woda Oaza z Biedronki 20L  
1.5 ml kwasu mlekowego do całości  
*27 lip 2021, 19:31*