

## Citra saison 01

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **25**
- SRM **6.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (46.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (23.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (15.4%)	78.3 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.7%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	30 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	grapefruit	30 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	rozmaryn	5 g	Fermentacja cicha	5 dni

### Notatki

- po wrzuceniu ostatniej dawki chmieli poczekać 10 minut na chłodzenie

fermentacja przez pierwsze 2 dni w 24 stopniach później rośnie do 27  
2 lis 2017, 19:47