

Citra Session IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **47**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Citra	100 g	8 dni	12.6 %

Drożdże

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

Notatki

- Po wyłączeniu gotowania schładzanie do 80 st. C., 30 minut przerwy i dalsze schładzanie do 40 st. C. Dolanie zimnej wody z biedry 15 litrów, do 21,5 litrów.
Rehydratacja drożdży.
Blg początkowe 10,5 st.
Fermentacja 23 st. C.
Fermentacja ruszyła po 12h.
W 4 dniu cichej, przeniesiono do temp 17 st. C.
W 7 dniu cichej, przeniesiono do temp 21 st. C.
Blg końcowe 1,5 st.
~ 4,6 % alk. obj.
Zabutelkowano 38 butelek x 0,5 litra, dodano do refermentacji 100 gr. cukru + 0,5 wody.
24 maj 2021, 06:59