

## citra sh

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (5.4%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (71.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.9%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.9%)	77 %	26
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.4%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	-------	------------------