

## Citra/Simcoe IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **67**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	2 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	2 min	13.1 %
Na zimno	simcoe	25 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile