

Citra&Simcoe

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (68.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (22%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (2.8%)	75 %	20
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.23 kg (6.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %

Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile