

# Citra Single Hop

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (77.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.25 kg (3.9%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	25 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	13.5 %
Na zimno	Citra	80 g	4 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	30 g	Fermentis