

# Citra Single Hop

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **-8.1 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.3 kg	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg	70 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.5 %

## Drożdże

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