

Citra SunRice

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 2 kg (74.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.5 kg (18.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (7.4%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 10 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Citra | 34 g | 5 min | 13.5 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 5 dni | 12.7 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 2 dni | 12.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 5.75 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|

Notatki

- Ilość wody do wystadzenia 8,7L w temp 78°C
8 paź 2015, 20:49