

## citra v.5

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość            | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński             | 1.266 kg (27.1%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | zakawszający           | 0.1 kg (2.1%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2.805 kg (60.1%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (10.7%)   | 74 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 22 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Citra | 20 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Citra | 16 g  | 15 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Citra | 16 g  | 5 min  | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 10 g  | fermentis    |