

## Citrokez #8

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **57**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.7 kg (48.2%)	82 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (17.9%)	82 %	5
Ziarno	Chit Malt Bestmaltz	0.5 kg (8.9%)	50 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann Żytńi	0.4 kg (7.1%)	85 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Caramel	0.5 kg (8.9%)	80.5 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	25 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	14.4 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	2 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	2 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	2 min	14.4 %

Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	12.2 %
Na zimno	Talus	25 g	4 dni	8.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflok	12 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	90 min