

## Citrokez #8

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **58**
- SRM **4**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 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 **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (54.5%)	82 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.2 kg (21.8%)	82 %	5
Ziarno	Chit Malt Bestmaltz	0.5 kg (9.1%)	50 %	2
Ziarno	Płatki żytnie	0.3 kg (5.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.5%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.6%)	75 %	30

### 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	Gęstwa	500 ml	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