

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 |