

# Citrulina

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **53**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (62.5%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	3 kg (37.5%)	80.5 %	9

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	1 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Burzliwa				
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %
Cicha				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Suche	22 g	Mangrove Jack's
---	-------	-------	------	-----------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Woda - Sugaro Lidl	40000 g	Gotowanie	60 min