

CITRUS ALE

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **12.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 2 kg (31.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 4 kg (62.5%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.25 kg (3.9%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Viking Malt Karmel 600 | 0.15 kg (2.3%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 50 g | 30 min | 5.6 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Equinox | 100 g | 5 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------|-------|-------------------|------|
| Dodatek smakowy | Lemon Peel | 150 g | Fermentacja cicha | --- |