

# CITRUS BOMB IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **74**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (84.7%)	80 %	8
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.5%)	72 %	4
Ziarno	Caraamber	0.4 kg (6.8%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	7.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	0 min	8.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	13.5 %

Whirlpool	Cascade	50 g	0 min	7.7 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	8.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---