

# CITRUS BOMB WC IPA

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **77**
- SRM **5.2**
- 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 **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (46.2%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	16 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	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Dodatki

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