

CITRUS BOMB

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (90.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.5 kg (9.1%) | 72 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 17 g | 30 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 20 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 15 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 10 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 5 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 5 min | 7.7 % |
| Gotowanie | Citra | 13 g | 5 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Centennial | 30 g | 0 min | 8.5 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 0 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 30 g | 0 min | 7.7 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 7 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Centennial | 40 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 | --- |

Notatki

- "Hop stand" + whirlpool przez półtorej godziny po odłączeniu palnika, potem normalnie chłodzenie.
27 gru 2016, 18:54