

# Citrus Hills

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (40.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.2 kg (40.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Orbit	10 g	20 min	9.8 %
Gotowanie	Waimea	10 g	20 min	17 %
Whirlpool	Cascade PL	10 g	0 min	5.2 %
Whirlpool	Waimea	10 g	0 min	17 %
Whirlpool	Orbit	10 g	0 min	9.8 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	6 dni	5.2 %
Na zimno	Orbit	10 g	6 dni	9.8 %
Na zimno	Waimea	10 g	6 dni	17 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Gęstwa	250 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zest pomarańczy, limonki, pomelo	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Zest pomarańczy, limonki, pomelo	50 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Przyprawa	Zest pomarańczy, limonki, pomelo	50 g	Fermentacja cicha	5 dni