

CITRUS IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **66**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

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 **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 5 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Golden ale | 2 kg (26.7%) | 80 % | 14 |
| Ziarno | Carared | 0.5 kg (6.7%) | 75 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ekuanot | 25 g | 60 min | 15.1 % |
| Gotowanie | Ekuanot | 25 g | 30 min | 15.1 % |
| Gotowanie | Elani | 25 g | 15 min | 5.7 % |
| Gotowanie | Elani | 25 g | 10 min | 5.7 % |
| Gotowanie | Elani | 25 g | 5 min | 5.7 % |
| Na zimno | Elani | 25 g | 7 dni | 5.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 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 |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Skórki bergamotki | 20 g | Gotowanie | 10 min |