

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