

# CITRUS JUICE

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **4**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.3%)	72 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	7.7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	5 min	15 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	7.7 %

Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	8.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	7.7 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Whirlpool	Motueka	25 g	0 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis