

# 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    |