

# Citrus Pale Ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **38**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (57.1%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	17 g	60 min	14.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	suszona skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	suszona skórka cytryny	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	mrożona skórka pomarańczy i cytryn	50 g	Gotowanie	1 min

### Notatki

- Zaskakująca wysoka wydajność  
*11 lis 2018, 19:27*