

## **citrus**

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **86**
- SRM **3.7**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### **Kroki**

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### **Zacieranie krok po kroku**

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

### **Surowce fermentujące**

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (79.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.1 kg (20.8%)	78 %	4

### **Chmiele**

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	50 g	20 min	12 %

### **Drożdże**

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Lager	Suche	11.5 g	---

### **Notatki**

- franekca.pl.tl  
26 maj 2018, 08:31