

# CITRYNA West Coast IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **92**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (45.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (45.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.2 kg (2.8%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	65 g	7 dni	12 %

Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	---