

# Cytrus Chytrus

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **7.2**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (71.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.24 kg (2.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (2.4%)	70 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	20 min	12.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12.1 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka Cytryny	10 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Skróka Limonki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sok z cytryny	200 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sok z limonki	100 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	10 min