

# Cytrus Chytrus

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **32**
- SRM **6.8**
- Styl **Fruit Beer**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 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 **22.5 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 **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pil	4.5 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (20%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (13.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.7%)	75 %	30

## Chmiele

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

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## 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	Liście mięty	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