

# Cytrusowa Foggy IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (74.6%)	80 %	2.5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.5%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %

Whirlpool	Citra	25 g	15 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Gotowanie	5 min