

# Cytrusowe szaleństwo

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **6**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 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 **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (18%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	5 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	10 %
Na zimno	Equinox	83 g	9 dni	13.1 %
Do fermentacji burzliwej.				
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	45 g	5 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------

Wykonano starter 1,2 litra na mieszadło magnetycznym.

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	80 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	40 g	Gotowanie	3 min

### Notatki

- Wyszło 26 litrów po gotowaniu, 10,5 brix.  
*15 lut 2019, 16:21*