

# Cytrusowo zakręcona IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (80.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (11.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Waimea	30 g	7 dni	17 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Cytrusowo zakręcona IPA  
Piwo uwarzone z udziałem amerykańskiego chmielu Citra i nowozelandzkiej odmianie Waimea.  
Piwo charakteryzuje się bogactwem aromatów i przyjemną goryczką

Piwo w planach warzenia: kwiecień 2017  
24 mar 2017, 15:12