

# Cytrusowy Pepik

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **6.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (69%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.25 kg (21.6%)	79 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5.2%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	45 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's

## Notatki

- Jak widać, eksperyment.  
*15 sty 2018, 16:00*