

# Cytrusy na święta

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **67**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min w 65C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.15 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (29.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (12%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	13 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	38 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	6 %
Whirlpool	Chinook	50 g	20 min	13 %
Na zimno	Cascade	62 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	250 ml	Omega