

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 |