

# Cytrynka

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (16.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (16.7%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	40 g	30 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	40 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	70 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	kwask mlekowy	3 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia 33%	3 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sok z cytryn sycylijskich	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Przy zacieraniu pH ustalić na 5,3. Przy gotowaniu na 5,0. Fermentacja burzliwa 18-22, stopniowo podnosząc przez 7-10 dni. Cichą prowadzić przez ok 7 dni w 21-18stopni. W pierwszym dniu cichej dodać sok z cytryn, w 3 dodać chmiele. Po cichej zrobić "cold crash". Refermentacja 6g/l glukozą. Leżakować w ciepłe 1 tyg, następnie schłodzić. Próbować po 2 tyg.  
*17 maj 2023, 14:31*