

# Cytrynka

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **39**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.19 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg (63.6%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.72 kg (22.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.223 kg (7.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra Szyszka	10 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	8 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra Szyszka	30 g	0 min	12.7 %

Aromat (koniec gotowania)	Centennial	4 g	0 min	10.5 %
---------------------------	------------	-----	-------	--------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa Cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki Cytryny	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórki Cytryny	10 g	Fermentacja cicha	4 dni