

Cytrynowa sesja

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 4 kg (88.9%) | 78 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (11.1%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 4 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 30 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 50 g | 7 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | Chłodnica | 0 g | Gotowanie | 15 min |

| | | | | |
|-----------|-----------------|-----|-----------|--------|
| Inne | Uwodnić Mech | 0 g | Gotowanie | 60 min |
| Przyprawa | Trawa cytrynowa | 8 g | Gotowanie | 5 min |