

## Cytrynowe IPA TB

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **24**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (27.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (13%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	12.5 %
Whirlpool	Sorachi Ace	40 g	30 min	1 %
Na zimno	Sorachi Ace	40 g	3 dni	12.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	2 min
Dodatek smakowy	skórki cytryny	30 g	Gotowanie	5 min