

Cytrynowe IPA TB

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **47**
- 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 | 40 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 |