

Da Citra Bomb Hazy Pale Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **72**
- SRM **5.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.9 kg (43.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (22.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.58 kg (8.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Acidulated BESTMALZ	0.25 kg (3.7%)	76 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.25 kg (3.7%)	70 %	49
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	100 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	10 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	skórka cytryny	25 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min