

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 |