

DDH Hazy Single Hop Citra

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **65.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **53 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **38.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **65.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 9 kg (67.9%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2 kg (15.1%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1.25 kg (9.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (7.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 60 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 60 g | 30 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 150 g | 4 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| WLP013 - London Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 300 ml | White Labs |