

## El Citron

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **9.5**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **54 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **63C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **48.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **64.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (7.4%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	100 g	5 min	13 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	7 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---

## Notatki

- Brzeczka 04.04  
Mech irlandzki 15min  
4 kwi 2024, 08:46