

# El Citron

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **9.7**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **52 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **56.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 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 **33 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 **52.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	4 kg (26.7%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (6.7%)	79 %	16

## 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	Cascade	50 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	5 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

## Notatki

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

- Brzeczka 7.06  
Rozlew 2.07  
7 cze 2023, 11:00