

## ffcitra

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **59**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.3%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (8.3%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	50 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
80st30min				
Whirlpool	Falconer's Flight	50 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Na zimno	Falconer's Flight	100 g	3 dni	10.5 %
----------	-------------------	-------	-------	--------