

# GF Citra Session IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **48**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5.6 kg (80%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.4 kg (5.7%)	75 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (14.3%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	25 min	13.6 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	13.6 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M66 HopHead	Ale	Suche	10.5 g	Mangrove Jack

## Notatki

- Uwarzone 02.03.2022  
W koncu spoko wydajność na GF  
2 mar 2022, 11:37