

## IIPA Citra + Mosaic

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **77**
- SRM **5.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	90 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka limonki	50 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	50 g	Fermentacja cicha	---

### Notatki

- Prawdopodobnie warka zostanie podzielona na połowę i dodam jakieś owoce - cytrusy, ananas, pulpa mango.  
20 kwi 2019, 17:04