

## IPA Citra 25

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM **5.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (93.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.26 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.26 kg (3.5%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	43.75 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	43.75 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	18.75 g	4 dni	6 %
Na zimno	Cascade	18.75 g	4 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	14.38 g	Fermentis