

# IPA Citra

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **42**
- SRM **2.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **24.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	3.5 kg (100%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	20 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	14 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S04	Ale	Suche	11.5 g	---