

## IPA citra na 2 kegi

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **65**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65.5C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **30.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	8.36 kg (95.4%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (4.6%)	75 %	180

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	15 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	15 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis