

# IPA CITRA SINGLE HOP

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **74**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (100%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	1.5 g	Gotowanie	60 min

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 14.04.  
Fermentator wiadro 15 litrów z marketu.  
zapomniałem dodać mchu.  
po gotowaniu 10 litrów- 14blg  
20.04. blg 7  
22.04 zlanie na cichą 9,5 litra  
29.04. 20gr citry na cichą  
02.05. butelkowanie 54g cukru rozpuszczone w 0,5l wody  
20.05 w miarę klarowne, gorzkie,  
*14 kwi 2017, 20:10*