

# IPA Citra Sorachi Ace

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **61**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (20%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (60%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	20 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	5 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	150 ml	FM