

Ipa citra

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt colorado	4 kg (70.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (5.3%)	70 %	49
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (0.9%)	58.7 %	6
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (5.3%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	650 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	10 g	5 min	4.6 %
---------------------------	------------	------	-------	-------

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
yeast bay	Ale	Gęstwa	1000 ml	yeastbay