

# KRUL CYTRONETY

- Gęstość **17.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **11.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.5 kg (91.5%)	79 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (5.6%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (1.4%)	70 %	49
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (1.4%)	70 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	20 min	8.9 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale