

## Lekkie citra 7 BLG v2

---

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **8.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (50%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	1.5 kg (50%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	47 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	3 g	30 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale k-97	Ale	Suche	11 g	fermentis

### Notatki

- warzeie 29 10 2017  
bez wysładzania 28 litrów do zacierania  
po gotowaniu 20 litrów 8,5blg  
70 stopni 60 minut  
78 stopni 25 minut  
80 minut gotowania  
3g citra na 30 min  
47g citra na Whitpool  
28 paź 2017, 17:53