

Milijon CitraSingle Hop IPA 25

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6.25 kg (76.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.25 kg (15.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.63 kg (7.7%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 31.25 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 31.25 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 31.25 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 62.5 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 14.38 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 6.25 g | Gotowanie | 10 min |