

NEW ZEALAND CITRUS IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **55**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale | 5 kg (76.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Wiedeński | 1 kg (15.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Carapils | 0.5 kg (7.7%) | 74 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Southern cross | 30 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Southern cross | 20 g | 30 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Pacifica | 30 g | 15 min | 4.8 % |
| Na zimno | Pacifica | 20 g | 5 dni | 4.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------|----------------|------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Skórka cytryny | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Skórka cytryny | 20 g | Fermentacja cicha | 5 dni |