

## [P] Citrus Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.74 kg (28%)	85 %	7
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.9 kg (72%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Cascade	26 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Citra	50 g	1 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Dehydratyzowana skórka grejpfruta	6 g	Gotowanie	1 min

Przyprawa	Dehydratyzowana skórka cytryny	6 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Dehydratyzowana skórka pomarańczy	6 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Dehydratyzowana skórka gorzkiej pomarańczy	6 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Dehydratyzowana skórka limonki	6 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Skórka granata	6 g	Gotowanie	1 min