

# POPOŁUDNIA BEZKARNIE CYTRYNOWE... CYTRYNOWE!

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.4 kg (91.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Żytni	0.3 kg (5.1%)	81 %	8
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (3.4%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	25 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	10 min	10 %
Whirlpool	Lemon drop (77`C)	50 g	30 min	4.6 %
Whirlpool	Amarillo (77`C)	50 g	30 min	8.9 %
Na zimno	Chinook	30 g	7 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	80 g	7 dni	8.9 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	7 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US--5	Ale	Płynne	1000 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min