

Power Citra

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **26.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	7 kg (93.3%)	79 %	39
Cukier	Cukier	0.5 kg (6.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	1 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	1 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale