

## Saison IPA Citra

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **40**
- SRM **9.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Słód pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	82 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (8.3%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	15 g	30 min	14.2 %
Brzezka przednia	Marynka	30 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	200 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka z lemonki	30 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	sok z lemonki	10 g	Zacieranie	90 min

### Notatki

- Założona wydajność wymaga mieszania w czasie zacierania.  
*4 lip 2017, 16:28*