

SH Citra

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **4 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.9 kg (80.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.4 kg (6.6%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (9.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | cara gold | 0.2 kg (3.3%) | 81 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 40 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 5 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 15 min | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 10 g | Gotowanie | 80 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |