

## SH Citra karminowy

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **9.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **4 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.58 kg (42.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2.76 kg (45.5%)	80 %	20
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.28 kg (4.5%)	76 %	150
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.46 kg (7.6%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	18.4 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Citra	46 g	4 dni	13.7 %
Gotowanie	Zythos	9.2 g	15 min	15.7 %
Na zimno	Zythos	36.8 g	4 dni	15.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Płynne	460 ml	Yeast Bay

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Tabletka	0.92 g	Gotowanie	10 min