

SH Citra luty 2023

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **51**
- SRM **4.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (16.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (8.3%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (66.7%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 25 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |