

SH Citra P.K.

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **63**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 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 **19.8 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 **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (79.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.4 kg (7.1%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | cara gold | 0.25 kg (4.4%) | 81 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 60 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 20 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Citra | 8 g | 10 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Citra | 8 g | 5 min | 13.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 8 g | 15 min | 13.3 % |
| Na zimno | Citra | 40 g | 5 dni | 13.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 9.2 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 8 g | Gotowanie | 80 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |