

SH Citra przepis browaru abra

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **64**
- SRM **9.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (20.8%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (10.4%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.3 kg (6.3%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (62.5%) | 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 | Suche | 11 g | Gozdawa |