

## Simcoe/Citra

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **58**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale viking malt	5 kg (90.9%)	--- %	8
Ziarno	karmelowy viking malt	0.5 kg (9.1%)	--- %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	59 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	35 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	2 min	11.7 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa us west coast	Ale	Suche	11.5 g	---