

Simcoe Citra

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **51**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (70.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (19.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.76 kg (9.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 60 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 4 dni | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 10 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| Kveik | Ale | Gęstwa | 10 ml | --- |