

# Simcoe Citra Hazy Ipa

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **94**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (83.3%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (6.7%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.3 kg (5%)   | 60 %       | 3   |
| Ziarno | płatki żytnie        | 0.3 kg (5%)   | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sabro | 30 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Sabro | 20 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro | 50 g  | 15 min | 15 %       |
| Na zimno                  | Citra | 100 g | 5 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>     | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Gips             | 5 g          | Zacieranie      | 30 min      |
| Klarowanie      | wirfloc          | 5 g          | Gotowanie       | 15 min      |
| Czynnik do wody | sól              | 2 g          | Zacieranie      | 30 min      |
| Czynnik do wody | kwask mlekowy 80 | 0.98 g       | Zacieranie      | 30 min      |