

# 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
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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