

# Singel Hoop Citra

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **54**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 73C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.3 kg (89.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (5.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.7%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

## Notatki

- Zasyb 58C  
Wysładzenie 76C  
22 sty 2022, 13:08