

# Single Hop Citra

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **43**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **58 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **0 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	5.3 kg (88.3%)	80 %	7
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.3 kg (5%)	79.5 %	10
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (3.3%)	84 %	7
Ziarno	Caramunich Malt	0.1 kg (1.7%)	71.7 %	148
Ziarno	Carahell	0.1 kg (1.7%)	74 %	25

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Gozdawa US West Coast	Ale	Suche	10 g	---

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gypsum	5.5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	2 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	Whirlfloc	0 g	Gotowanie	5 min