

Single Hops Citra #11

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **50**
- SRM **5.7**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.7 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 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (8.3%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.3%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	35 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %
Na zimno	Cascade PL	65 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Bardzo często mieszane podczas zacierania. Wysokie BLG ok 12 w wysokiej temp.

Do zacieranie 20 litrów do wysładzania 15 litrów

Warzenie 25.08.2021

Fermentacja (burzliwa) 27 dni do rozlewu w dniu 21.09.2021

W koniec fermentacji 17.09.2021 + chmielenie na zimno.

Na 3 dni przed końcem Cold Crash na dworze (w nocy ok 5 stopni)

Refermentacja 109g cukru białego.

Wyszło 26 litry piwa.

22 wrz 2021, 11:42