

Smash the Citra DDH

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **51**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	5.5 kg (100%)	80.5 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12.9 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12.9 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	lactic acid	0 g	Zacieranie	45 min
-----------------	-------------	-----	------------	--------