

## #Sowa 54 - Citra Single Hop US-05 IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **60**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 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 **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (78.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	1 kg (14.3%)	100 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	30 min	12.6 %
Whirlpool	Citra	60 g	10 min	12.5 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 (3 x 11,5g)	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

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

Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	10 min
------------	-----------	--------	-----------	--------