

Szalone Cytrusy

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **19**
- SRM **9.7**
- Styl **American Pale Ale**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (84.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień niestodowany	0.5 kg (7.7%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	25 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	5 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	5 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	5 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	10 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka ze słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min