

# XXX CITRUS BOMB IMP NEIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **67**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (15.4%)	81 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (7.7%)	72 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.7%)	85 %	8
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Amarillo	15 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6.3 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6.3 %

Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	60 min	9.7 %
Whirlpool	Citra	50 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	60 min	6.3 %
Na zimno	Citra	100 g	6 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	50 g	6 dni	9.7 %
Na zimno	Cascade	50 g	6 dni	6.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm55	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum M

## Notatki

- Podział chmieli na zimno na pół - burzliwa + cicha  
16 paź 2017, 17:56