

XXX NE CITRA

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.1**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.5 kg (46.1%)	81 %	4
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	2.2 kg (28.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (6.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (7.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	120 g	80 min	13.5 %
Na zimno	Citra	85 g	5 dni	13.5 %

Na zimno	Galaxy	60 g	5 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Whirlpool pół na pół - od 93oC, potem od 82oC. Na zimno - 1/3 na burzliwą, reszta na cichą w obniżonej tempie. Fermentacja w 20oC.
31 paź 2017, 20:53