

## SMaSH - Citra (Pale Ale)

---

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- Style **American Pale Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **8.5 %**
- Size with trub loss **14 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **12 %/h**
- Boil size **18 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **10.5 liter(s)**
- Total mash volume **13.5 liter(s)**

### Steps

- Temp **66 C**, Time **60 min**
- Temp **80 C**, Time **1 min**

### Mash step by step

- Heat up **10.5 liter(s)** of strike water to **72.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **66C**
- Keep mash **1 min** at **80C**
- Sparge using **10.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **18 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Pale Ale	3 kg (100%)	80 %	7

#### WODA I ZACIERANIE

Woda Saguaro źródłana niegazowana (Lidl).

11L zacieranie.

11L wysładzanie.

Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1°C na minutę.

Ph zacieru sprawdzam po 15 minutach i koryguje do 5,2Ph (kwas fosforowy).

Ph wody do zacierania 5,2Ph. (korekta kwasem fosforowym)

#### FILTRACJA I WYSŁADZANIE

Filtruje na fałszywym dnie.

Do kadzi filtracyjnej wlewam 4L wody do podbicia.

Osiadanie złoża do filtracji około 10 minut.

Woda do wysładzania ma temperaturę około 80°C.

Zawracam mętną brzeczkę przednią do uzyskania klarowności.

Wysładzam z prędkością 0,7 litra na minutę.

Wysładzam do 18L.

Filtrat zbieram trzylitrowymi partiami i od razu przelewam do zagotowywania w garze warzelnym.

#### WARZENIE I CHMIELENIE

Podgrzewami i warzę z lekko uchyloną pokrywką (ma wrzeć intensywnie)

Chmiel wrzucam do hopspidera.

Chłodnicę wsadzam na 5 minut do dezynfekcji.

#### CHŁODZENIE I NAPOWIETRZANIE

Chłodzę szybko do 80°C i robię hopstand na 20 minut.

Napowietrzam brzeczkę mieszadłem na wkrętarcie.

#### FERMENTACJA I REFERMENTACJA

Fermentacja burzliwa 7 dni w temperaturze 19-22°C (dekantacja).

Fermentacja cicha 7-14 dni w temperaturze 19-22°C (ostanie 7 dni chmielenie na zimno, clodcrash, dekantacja z filtracją przez hopspider i rozlew).

Nasycenie CO2 na poziomie 2.3 (cukier biały).

Refermentacja 14 dni w temperaturze pokojowej.

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Citra	5 g	60 min	12.5 %
Boil	Citra	10 g	30 min	12.5 %
Boil	Citra	10 g	10 min	12.5 %
Boil	Citra	25 g	1 min	12.5 %
Dry Hop	Citra	50 g	7 day(s)	12.5 %

Zastosowanie: aromat/goryczka

Zawartość alfa kwasów 12,5%

Pochodzenie: USA/2018

Chmiel ten charakteryzuje się silnie cytrusowym aromatem co sprawia, że jest bardzo chętnie stosowany do piw typu Amerykańskiego. Wysoki poziom alfa-kwasów powoduje, że może być z powodzeniem stosowany do chmielenia na goryczkę. Jest również bardzo często stosowany do chmielenia na zimno, gdzie daje bardzo ciekawe efekty.

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM52 Amerykański Sen	Ale	Slant	400 ml	Fermentum Mobile

Typ fermentacji : górna  
Zakres temperatur fermentacji : 16-22 st.C  
Stopień odfermentowania : 73-77 %  
Flokulacja : niska/średnia  
Tolerancja alkoholu w piwie : 11% ABV  
Profil smakowy : czysty i świeży w smaku szczep uwydatniający w gotowym piwie chmielowość jak również i słodowość. Polecany do wszystkich amerykańskich piw typu ale.  
Szczep polecany do piw w stylach : APA, AIPA, American Stout, American Amber Ale  
Profil szczepu zbliżony do : WYEAST 1056 American Ale™

Jedna łyżka stołowa to 20ml.

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Kwas fosfrowy (zacieranie)	10 g	Mash	61 min
Dodaje od razu po wrzuceniu ziarna.				
Water Agent	Kwas fosfrowy (wysładzanie)	25 g	Mash	61 min
Dodaje już przed podgrzewaniem.				
Water Agent	Gips piwowarski	4 g	Mash	61 min
Gips dodaje razem z ziarnem.				
Fining	Whirlfloc T	2.5 g	Boil	10 min
2,5g to jedna tabletką.				