MIKRO ALE Citra

Method: **All Grain** Style:

American Pale Ale

Boil Time: 60 **min** Batch Size: 4 **liters** (*fermentor volume*)

Boil Size: 5 **liters** Efficiency: **75%** (*brew house*)

Pre Boil Gravity: **1.039** Original Gravity: **1.049**

Final Gravity: **1.012** ABV: **4,8%** IBU: **31** (*tinseth*)



Fermentables

Amount	Fermentable	PPG	°L	Bill %
0.8 kg	Weyermann Pale Ale	39	2.3	100

Hops

Amount	Variety	Type	AA %	Use	Time	IBU
5 g	Citra	Pellet	13	Boil	15 min	22.58
5 g	Citra	Pellet	13	Boil	5 min	9.07

Yeast: Brewferm dried brewing yeast Top

Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za Mikro Ale Citra. Mikro recepti su idealni za nove pivare kako bi se upoznali s procesom proizvodnje piva uz minimum opreme. Za početak upoznavanja s pivarstvom u ovom smo paketu spojili bazni slad i hmelj Citra koji donosi arome tropskog voća, manga i limete.

Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica. Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željene temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 66C. Dakle ovisno o opremi koja se koristi, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C. Za željenu količinu cca 4l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljvanje i ispiranje cca 6l vode. U cca 4 l vode pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda. Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode (cca 2 l) na oko 75C. Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscjediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode. Ukupno skupljenu sladovinu (trebalo bi skupiti oko 5l sladovine) staviti kuhati 60min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Prvo hmeljenje je 45 minuta nakon što sladovina zakipi pri čemu se doda 5g hmelja. Iduće hmeljenje je 5g za zadnjih 5 minuta kuhanja sladovine od ukupno 60 minuta kuhanja sladovine.

Nakon isteka 60 min kuhanja sladovinu je potrebno ohladiti na 19-20C, aerirati te dodati kvasac prema uputi s kvasca i ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 19-20C sljedećih 10-15 dana.

Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom dekstrozom. Preporuka 5-6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20C sljedećih minimalno 7 dana. Prije konzumacije ohladiti na 5 -10C za pravi užitak pijenja Mikro Ale Citra.

Uživaj u svojem Mikro Ale Citra!