

BLACK CITRUS IPA (BJCP 21B)



Pôvodný recept výrobcu sladu Viking Malt.

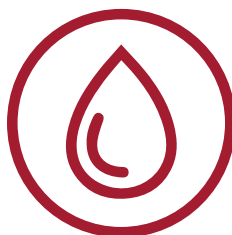
Black Citrus IPA je vyrábaná za použitia značného množstva špeciálnych sladov z portfólia Viking Malt. Silná chuť čokolády podporovaná tmavou farbou a intenzívnou citrusovou arómou z chmeľu je cieľom, ale pre niekoho už môže byť až za "hranou". Ovocnosť je silne prítomná v dôsledku studeného chmelenia.

Skol 



SLADY

Viking Malt Plzenský slad 3,5 kg
Viking Malt Pšeničný slad 0,9 kg
Viking Malt Caramel 100 0,6 kg
Viking Malt Mníchov svetlý 0,5 kg
Viking Malt Čokoládový sv 0,3 kg
Viking Malt Čoko sv + Čoko tm
0,1 kg + 0,1kg do odmutovania



RMUTOVANIE

Vystieranie: 22L
Vysladzovanie: 12L

Infúzie:

53°C 30 min.
66°C 45 min.
76°C 10 min.



CHMEĽOVAR

75 min.

Citra

60 min. - 30g

Citra

0 min. (hopstand / whirlpool 15 min) - 10g



FERMENTÁCIA

Kvasinky:

Safale S04 / 1 bal

DryHop:

Cascade

30g

6-8 dní pri teplote 18-20°C

L
25

OG
1053

FG
1010

IBU
40

EBC
75

ABV
5,8%