

## #19 Citra Single Hop Single Malt IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **68**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | FAWCETT - Spring Pale Ale | 14 kg (100%) | 86 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 50 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Citra | 50 g  | 30 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 75 g  | 15 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 75 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra | 150 g | 5 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |