

## Citra Pils 12

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.4 kg (88%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (12%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %
Gotowanie	Marynka	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	10 g	7 dni	4.5 %