

## citra-red

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **6.9**
- Styl **Premium American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Viking malt   | 5 kg (83.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Red Active Viking Malt | 1 kg (16.7%) | 79 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra USA           | 30 g  | 15 min | 12.6 %     |
| Gotowanie                 | Styrian Golding SLO | 20 g  | 60 min | 8.4 %      |
| Na zimno                  | Citra USA           | 50 g  | 5 dni  | 12.6 %     |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| FM30 Bohemska Rapsodia | Lager | Gęstwa | 100 ml | ---          |