

# Citra

---

- Gęstość **20.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **108**
- SRM **13.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 8 kg (84.2%)  | 75 %       | 7   |
| Ziarno | Munich Malt            | 1 kg (10.5%)  | 75 %       | 18  |
| Ziarno | cara                   | 0.5 kg (5.3%) | 75 %       | 120 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 70 g  | 60 min | 19 %       |
| Gotowanie | Citra  | 35 g  | 10 min | 13.1 %     |
| Gotowanie | Citra  | 35 g  | 1 min  | 13.1 %     |
| Na zimno  | Citra  | 30 g  | 5 dni  | 13.1 %     |