

Lemon drop/Citra IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **56**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (40%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (26.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.3%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (6.7%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	30 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	5 min	4.6 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Lemon drop	20 g	0 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's