

# SH CITRA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **44**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	7 kg (60.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	4 kg (34.8%)	85 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (4.3%)	75 %	175

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	70 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	120 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	23 g	F.