

## SPLIT Pale Ale/CITRA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **86**
- SRM **9**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	80 %	45
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (19.6%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Na zimno	Citra	250 g	3 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
framgarden	Ale	Płynne	1000 ml	KVEIK