

## #27 CitraZula IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (78.2%)	80 %	35
Cukier	cukier	0.4 kg (9.2%)	100 %	---
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (6.9%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.125 kg (2.9%)	75 %	30
Ziarno	Pilzneński	0.125 kg (2.9%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Zula	15 g	20 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	15 g	5 min	9 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %