

## #4 Single hop Citra

---

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (100%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	20 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	citra	15 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	citra	20 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	citra	45 g	0 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brew Master Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Brew Master