

## 8/2/2018 - Citrus Pale Ale - 06.10.2018

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1250 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1250 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1402.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **875 L**
- Całkowita objętość zacieru **1125 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	250 kg (100%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Columbus	800 g	90 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Mosaic	875 g	1 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	AUS Galaxy	875 g	1 min	13.9 %
Whirlpool	USA Mosaic	875 g	1 min	11.8 %
Whirlpool	AUS Galaxy	875 g	1 min	13.9 %
Na zimno	USA Mosaic	750 g	7 dni	11.8 %
Na zimno	AUS Galaxy	750 g	7 dni	13.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	500 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Zest z cytryny	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Zest z limonki	250 g	Fermentacja cicha	7 dni