

# Alkocytryna

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

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

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Cukier trzcinowy	2.5 kg (76.9%)	--- %	---
Cukier	Glukoza	0.75 kg (23.1%)	--- %	---

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z cytryny	2000 g	Fermentacja burzliwa	---

## Notatki

- Wyciśnięty sok z 26 cytryn  
8 lis 2016, 20:28