

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