

## American Light (Citra single hop)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4.2**
- Styl **Lite American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.8 kg (39.1%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (21.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Briess DME - Golden Light	0.6 kg (13%)	95 %	8
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (4.3%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Centennial	40 g	1 dni	10.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11.5 g	---