

Amerykaniec sh Citra

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **5.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (55.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (16.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2.5 kg (27.8%) | 79 % | 22 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 10 min | 12 % |