

# Babka Cytrynowa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **10**
- SRM **8.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt   | 4 kg (66.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | bestmalz caramell hell | 1 kg (16.7%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Biscuit Malt           | 1 kg (16.7%) | 79 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sorachi Ace       | 10 g  | 40 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 10 g  | 5 min  | 10 %       |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | trawa cytrynowa | 40 g  | Fermentacja cicha | 7 dni |