

Black Citra IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **88**
- SRM **43.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (42.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	1 kg (14.3%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann - Carafa III	1 kg (14.3%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's