

## Chinook Citra pale ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **69**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (10.4%)	85 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.3 kg (6.3%)	75 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	50 min	15 %
Gotowanie	Chinook	20 g	25 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Chinook	15 g	0 min	13 %
Na zimno	Citra	10 g	12 dni	12 %
Na zimno	Chinook	5 g	12 dni	13 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8 g	Fermentis