

Cienkuszek cytrynowy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **21**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|-------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3 kg (100%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 60 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 5 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 5 min | 8.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 0 min | 8.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 10 g | 0 min | 12.8 % |
| Na zimno | Centennial | 20 g | 3 dni | 8.5 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 20 g | 3 dni | 12.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirflock | 0.5 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | trawa cytrynowa | 30 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | skórka słodkiej pomarańczy | 40 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | skórka cytryny | 30 g | Gotowanie | 15 min |