

# 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