

CITRA 1%

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 1 kg (50%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 1 kg (50%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 10 min | 13.5 % |
| Gotowanie | citra | 10 g | 5 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g | 1 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 10 g | Danstar |