

citra

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (81.8%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (9.1%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	9 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	7 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	70 g	1 min	11 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	11 %
Na zimno	Cascade	30 g	6 dni	7 %