

## **citra ale**

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### **Surowce fermentujące**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Ekstrakcja</b>	<b>EBC</b>
Ziarno	Pilzneński	1 kg (32.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (41.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (6.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (19.4%)	81 %	6

### **Chmiele**

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	marynka	15 g	60 min	8 %
Whirlpool	Cascade	15 g	15 min	4 %
Whirlpool	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %