

## 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

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| 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

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| 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 %       |