

## **citra amarillo**

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **75**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### **Surowce fermentujące**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Ekstrakcja</b>	<b>EBC</b>
Płynny ekstrakt	malt light	2 kg (100%)	86 %	4

### **Chmiele**

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	15 min	12 %

### **Drożdze**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs