

Citra Amber Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **10.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (75.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (3.2%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	13.2 %