

Citra Hana Solo

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 4.5 kg (100%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 10 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Werbenia cytrynowa | 30 g | Gotowanie | 10 min |