

Citra IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **105**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal jasny	3.4 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	60 min	17 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	30 g	5 min	17 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórki pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	30 g	Fermentacja cicha	3 dni