

CITRA IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **49**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (81.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (8.1%)	75 %	39
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %