

citra-ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (44.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %