

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 % |