

Citra/Mosaic/Amarillo PA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (93.8%)	80 %	5
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.5 kg (6.3%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Bravo	20 g	70 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis