

Citra na belgach

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **74**
- SRM **3.8**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (57.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (19%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.25 kg (23.8%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 5 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Bulldog B16 Belgian Saison | Ale | Gęstwa | 200 ml | Bulldog |