

## 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