

# Citra Pale Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 2.5 kg (80.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.4 kg (12.9%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.2 kg (6.5%)  | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 10 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Citra | 10 g  | 15 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra | 10 g  | 3 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |