

## Citra Pale Ale

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **3.3**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (73.9%)	80 %	4
Ziarno	Pilsner (2 Row) UK	0.3 kg (13%)	78 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (8.7%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	38 g	10 min	13.1 %