

## **citra-red**

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **6.9**
- Styl **Premium American Lager**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### **Surowce fermentujące**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Ekstrakcja</b>	<b>EBC</b>
Ziarno	Pale Ale Viking malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Red Active Viking Malt	1 kg (16.7%)	79 %	35

### **Chmiele**

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA	30 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Styrian Golding SLO	20 g	60 min	8.4 %
Na zimno	Citra USA	50 g	5 dni	12.6 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
FM30 Bohemska Rapsodia	Lager	Gęstwa	100 ml	---