

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

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

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska Rapsodia	Lager	Gęstwa	100 ml	---