

# Citra Session IPA

---

- Gęstość **10.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 3.5 kg (94.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 60L | 0.2 kg (5.4%)  | 75 %       | 20  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 40 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Citra | 30 g  | 30 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 40 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra | 50 g  | 7 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |