

CITRA SINGLE HOP

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **18.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **23.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	5.1 kg (100%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	40 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	60 g	5 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	60 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	100 g	7 dni	12.8 %

Drożdże

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

Notatki

- Bardzo duże straty w związku z chmieleniem na zimno.
13 wrz 2016, 20:24