

# Citra

---

- Gęstość **20.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **108**
- SRM **13.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	8 kg (84.2%)	75 %	7
Ziarno	Munich Malt	1 kg (10.5%)	75 %	18
Ziarno	cara	0.5 kg (5.3%)	75 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	70 g	60 min	19 %
Gotowanie	Citra	35 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	35 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	13.1 %