

Citraic Light

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **35**
- SRM **3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (55.6%)	80.5 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (27.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	6 g	40 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	40 min	10 %
Gotowanie	Citra	6 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	6 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	32 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale