

## Citrasowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **12.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.9%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11.5 g	---