

Citrinox

- Gęstość **14.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.3%)	80 %	6
Ziarno	Aromatic Malt	0.2 kg (3.3%)	78 %	51
Ziarno	Caramunich Malt	0.3 kg (5%)	71.7 %	110

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Equinox	40 g	7 dni	13.1 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale