

Citrus Double IPA

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **81**
- SRM ---
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Pale Ale | 1.7 kg (33.3%) | --- % | --- |
| Płynny ekstrakt | Pale Ale | 1.7 kg (33.3%) | --- % | --- |
| Płynny ekstrakt | Pszeniczny | 1.7 kg (33.3%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 20 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 10 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Skórka cytrusów | 50 g | Gotowanie | 10 min |