

## 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