

Citrus IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **62**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (44.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (11.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	60 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	25 g	10 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	hpa-035	15 g	10 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	5 g	10 min	17.2 %
Na zimno	Ella (AUS)	25 g	5 dni	14.6 %
Na zimno	hpa-035	35 g	5 dni	8.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	5 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
liberty bell	Ale	Suche	11 g	Mangrove's Jack

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	limonka	30 g	Fermentacja cicha	5 dni