

# Cytra Lajt Syngle Chop

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale 4 EBC	3.5 kg (71.4%)	78 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (20.4%)	75 %	5
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.4 kg (8.2%)	78 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	350 ml	---