

Cytrus ALE

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **52**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2 kg (100%)	77 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12.7 %
Na zimno	Citra	15 g	0 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Notatki

- 13L to 11BLG przy 2KG słodu
Po odfiltrowaniu - 10L (14BLG)
Koniec:
 - 3.5 BLG
 - dodanie 15g Citry jako herbatka (leżakowana 1 dzień)
 - dodanie 2g wit. C
 - 6g cukru / litr
 - przy butelkowanie goryczka dosyć mocna, ale smaczna.20 sty 2021, 18:48