

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 brzożki **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 (leżako0wana 1 dzień)
 - dodanie 2g wit. C
 - 6g cukru / litr
 - przy butelkowanie goryczka dosyć mocna, ale smaczna.20 sty 2021, 18:48