

# 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