

Cytruś IPA Light

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **58**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (48.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (51.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	40 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %
Gotowanie	Citra	17 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	8.8 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---