

CytruSolowa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **9.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (52.6%)	79 %	6
Ziarno	Cara Ruby Castle	1 kg (17.5%)	72 %	50
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1.2 kg (21.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	50 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon Drop USA	15 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy i grejfruta	150 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	sól	30 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	pomarańcze, kiwi, grejfrut	1000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni