

CytruSowa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **8.7**
- Styl **Red IPA**

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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (30%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (20%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	50 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	12 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	11 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka grejpfruta, mandarynki, limonki	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Sok z grejpfruta, mandarynki, limonki	400 g	Gotowanie	1 min