

# Cytryna

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM ---

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (79.1%)	--- %	---
Cukier	Cukier	0.25 kg (11.6%)	--- %	---
Dodatek	Skurka z ctryny	0.2 kg (9.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Palisade	15 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	10 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.2 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skurka z cytryny	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skurka z pomarańczy	100 g	Gotowanie	15 min