

Cytrynka

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 3.5 kg (77.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (11.1%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Citra | 15 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Skórka z cytryny | 30 g | Gotowanie | 10 min |