

# Cytrynowy Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **0.6**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (90.9%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Equinox	20 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka z cytryn	100 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	cytryna w kawałkach	500 g	Fermentacja cicha	4 dni