

# Cytrynowy Radler IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (75%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (25%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z cytryn 1,5kg i woda	2000 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy	15 g	Fermentacja cicha	4 dni

## Notatki

- Sok z cytryn na butelkowanie.  
5 maj 2024, 10:16