

## double IPA Citra

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **82**
- SRM **12.8**
- Styl **Imperial 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (82.4%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (11.8%)	79 %	130
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %

### Drożdże

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