

## Ipa citra

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **72**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (92.6%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.2 kg (3.7%)	82 %	14
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	0.1 kg (1.9%)	78 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	11 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish moss	5 g	Gotowanie	15 min