

Kama Citra Session IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **11.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.34 kg (9.7%) | 74 % | 79 |
| Płynny ekstrakt | Liquid Extract (LME) - Pale | 2.72 kg (77.4%) | 78 % | 16 |
| Suchy ekstrakt | Dry Extract (DME) - Light | 0.45 kg (12.9%) | 95 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|----------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 141.75 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 28.35 g | 20 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 28.35 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 56.7 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 28.35 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 28.35 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Centennial | 14.17 g | 7 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.51 g | Fermentis |