

## 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