

Mr Citri

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **61**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (33.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	25 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis