

# Nelson's Citra IPA

- Gęstość --- **BLG**
- ABV **0**
- IBU **0**
- SRM **0**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.93 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.93 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.71 L**

## Zacieranie

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

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Pale (UK)	5.44 kg	82.06 %	7
Cukier	Turbinado	0.23 kg	95.01 %	25
Ziarno	CaraVienne (BE)	0.17 kg	73.42 %	52

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra (US)	14.17 g	60 min	13.65 %
Gotowanie	Nelson Sauvín (NZ)	14.17 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín (NZ)	14.17 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Citra (US)	14.17 g	10 min	13.65 %
Gotowanie	Nelson Sauvín (NZ)	14.17 g	10 min	12.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín (NZ)	56.7 g	7 dni	12.5 %
Na zimno	Citra (US)	56.7 g	7 dni	13.65 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
California Ale	Ale	Płynne	ml	White Labs