

# Sabro Citra Galaxy IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **15**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (69.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (23.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (3.5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	30 g	5 min	15 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis