

## SH Citra

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal    | 3.2 kg (86.5%) | 81 %       | 26  |
| Suchy ekstrakt  | Pszeniczny | 0.5 kg (13.5%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas    | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|---------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 15 g  | 45 min  | 13.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g  | 5 min   | 13.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 20 g  | 2 min   | 13.3 %     |
| Whirlpool                 | Citra | 20 g  | -10 min | 13.3 %     |
| Na zimno                  | Citra | 45 g  | 3 dni   | 13.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |