

singiel nr 67 citra

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **63**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (48%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	2 kg (32%)	80 %	16
Ziarno	Carahell	1 kg (16%)	77 %	26
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (4%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	15 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre