

Single Hop AIPA Citra

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **80**
- SRM **24.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	wes bursztynowy	1.7 kg (33.3%)	85 %	250
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (66.7%)	85 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	50 g	15 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Citra	80 g	7 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis