

single hop citra

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.5 kg (41%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (41%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (9.8%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 90 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |