

Single hop Citra AIPA

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **14.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale | 5.1 kg (100%) | 80 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 30 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |

Drożdże

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