

## #Sowa 57 - Citra Single Hop IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **71**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (68%)	80 %	25
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (20%)	70 %	2
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.6 kg (12%)	99 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	50 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	90 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Citra HBC 394 CV	28.3 g	4 dni	3 %
Na zimno	Citra	80 g	4 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min
Inne	Witamina C	4 g	Fermentacja cicha	4 dni