

## SPLIT Pale Ale/CITRA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **86**
- SRM **9**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (33.3%) | 80 %       | 45  |
| Ziarno          | Viking Pale Ale malt       | 2 kg (39.2%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno          | Viking Wheat Malt          | 1 kg (19.6%)   | 83 %       | 5   |
| Ziarno          | Płatki owsiane             | 0.4 kg (7.8%)  | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 50 g  | 60 min | 12 %       |
| Na zimno                  | Citra | 250 g | 3 dni  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 100 g | 5 min  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche  | 11 g    | Fermentis    |
| framgarden   | Ale | Płynne | 1000 ml | KVEIK        |