

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 |