

## Szybki cytrus

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **8.6**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny              | 1.7 kg (43.6%) | 80 %       | 23  |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (43.6%) | 80 %       | 30  |
| Cukier          | Milk Sugar (Lactose)                | 0.5 kg (12.8%) | 76.1 %     | 0   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Kohatu                      | 20 g  | 60 min | 7.8 %      |
| Gotowanie                 | Kohatu                      | 20 g  | 30 min | 7.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Kohatu                      | 20 g  | 10 min | 7.8 %      |
| Na zimno                  | Ekstrakt Brewferm Uncle Sam | 20 g  | 4 dni  | 1 %        |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ       | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | trawa cytrynowa | 20 g  | Gotowanie | 10 min |