

Tradycyjna Citra

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **5.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (48.8%)	80 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg (24.4%)	80 %	2
Ziarno	SWAEN RED GOLD	0.5 kg (12.2%)	70 %	40
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (14.6%)	85 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	40 g	60 min	5.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	10 g	Fermentis