

# American Wheat Citra Mosaic

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 3.5 kg (60.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 2 kg (34.8%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.25 kg (4.3%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra  | 10 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 30 g  | 10 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra  | 30 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Whirlpool                 | Mosaic | 30 g  | 0 min  | 11 %       |
| Whirlpool                 | Citra  | 20 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Mosaic | 40 g  | 3 dni  | 11 %       |
| Na zimno                  | Citra  | 40 g  | 3 dni  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |