

Citrokez #8

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **51**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.95 kg (15.2%)	82 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (32%)	82 %	5
Ziarno	Chit Malt Bestmaltz	0.3 kg (4.8%)	50 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (40%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	25 min	11.4 %
Gotowanie	Strata	25 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	2 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	2 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	2 min	14.4 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	12.2 %

Na zimno	Talus	25 g	4 dni	8.2 %
----------	-------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflok	12 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1.8 g	Zacieranie	90 min