

# Citrus American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Wyśladzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (44.4%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 2 kg (44.4%)   | 83 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Munich Malt  | 0.5 kg (11.1%) | 78 %       | 18  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra    | 5 g   | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra    | 25 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g  | 5 min  | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa              | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|--------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Skórka pomarańczy  | 30 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórka grapefruita | 30 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Skórka cytryny     | 30 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Trawa cytrynowa    | 15 g  | Gotowanie | 5 min |