

Wa-Cytrus 3

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **12**
- SRM **6.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (48.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (48.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.15 kg (2.9%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP648 - Brettanomyces Bruxellensis Trois Vrai	Ale	Płynne	40 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Ksylitol	250 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Koncentrat grejpfrutowy	2000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Inne	Woda	2000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni