

Weizenbock Citra - kozioł w tropikach

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **7.2**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	2 kg (22.2%)	75 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	5 kg (55.6%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2 kg (22.2%)	80.5 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %