

# Pszeniczne Cytrusowe - ESENCJE SMAKU

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **16**
- SRM **9**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **5 %/h**
- Boil size **26.6 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	36
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau Tradition	30 g	60 min	5 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safbrew WB-06	Wheat	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	20 g	Boil	15 min
Spice	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Boil	15 min

## Notes

- Skórki pomarańczy włożyć w woreczku muślinowym  
Wyciągnąć po 10 min i dolać drugi ekstrakt  
*Apr 2, 2021, 10:05 AM*