

## #10Lemon juice

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **18**
- SRM **4.7**
- Styl **Witbier**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (44.4%)	75 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (11.1%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka cytryny	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min