

## #33 American Weizen Citron

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (51.7%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5.2%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	DELTA USA	20 g	1 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Monroe DE	20 g	1 min	2.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Bavarian Wheat M20 Mangrove Jack's Craft Series	Pszeniczne	Gęstwa	75 ml	x
---	------------	--------	-------	---