

# American Wheat Citra

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (83.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.7%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Cascade | 10 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie                 | Cascade | 20 g  | 30 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 20 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g  | 10 min | 6 %        |
| Whirlpool                 | Citra   | 10 g  | 20 min | 12 %       |
| Whirlpool                 | Cascade | 20 g  | 20 min | 6 %        |
| Na zimno                  | Cascade | 30 g  | 3 dni  | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis    |