

# American Wheat Citra Mosaic

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- 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 **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (60.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	11 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	11 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis