

# American Wheat Citra

---

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- L
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg	83 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	14 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	16 g	0 min	13.9 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale