

## Citra Wheat #2 - BIAB

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.75 kg (43.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Carmel (wheat malt)	0.25 kg (6.3%)	75 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	7 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	9 g	0 min	12 %

Add last hop after cooling wort to 80°C

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis