

# Citra Wheat - BIAB

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- 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 **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (50%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (50%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	7 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	5 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

## Notatki

- Notes:
  - total amount of hot wort after boil: 15 litres 15 ° BLG,
  - there was about 2.5-3 litres of malt sediment in the hot wort (wort was not filtered, brewing bag was used only)

- finally: 15l of 12.5 °BLG wort in the fermenter  
7 kwi 2020, 20:52
- Fast fermentation test:
  - 4BLG after 3 days  
21 kwi 2020, 16:03