

# Citra Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **47.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **-14.2 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.72 kg (50%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2.72 kg (50%) | 81 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic   | 16 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic   | 16 g  | 20 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 11 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 11 g  | 10 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa             | Typ        | Forma  | Ilość    | Laboratorium     |
|-------------------|------------|--------|----------|------------------|
| FM50 Kłosa Kansas | Pszeniczne | Płynne | 32.61 ml | Fermentum Mobile |