

Citrus American Wheat

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (53.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (33.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (13.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	15 min	14.3 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	20 min	13.2 %
Na zimno	El Dorado	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Zest z grejpfruta	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Zest z cytryny	10 g	Gotowanie	10 min