

# Citrus American Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński     | 3 kg (44.1%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny     | 3 kg (44.1%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (11.8%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic | 15 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic | 15 g  | 30 min | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 20 g  | 15 min | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 35 g  | 0 min  | 12.5 %     |
| Na zimno                  | Mosaic | 35 g  | 4 dni  | 12.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| safeale us-05 | Ale | Suche | 12 g  | fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                         | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|-------------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Kandyzowana skórka pomarańczy | 100 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa       | Trawa cytrynowa               | 15 g  | Gotowanie | 5 min  |

## Notatki

- Burzliwa 7 dni.  
Cicha 4 dni, dodać Mosaic 35g.  
*9 maj 2017, 13:52*