

# Citrus Bomb Wit

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1.5 kg (33.3%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra indyjska	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skrórka z bergamotki	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy świeżej	20 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Skórka z grejpfruta świeżego	35 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Rumianek	5 g	Gotowanie	5 min