

## Citrus Weizen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **12**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (40.9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (11.4%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	40 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	300 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka cytryny	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka limonki	15 g	Gotowanie	5 min