

## **citrus wheat**

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### **Surowce fermentujące**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Ekstrakcja</b>	<b>EBC</b>
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (37.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (56.6%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.7%)	77 %	26

### **Chmiele**

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %