

# Citryjski WAIZEN

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (50%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	50 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %