

# Craftowe American Wheat "Crystal Citrus"

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	20 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	10 min	15 %
Whirlpool	Strata	30 g	15 min	13.6 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Sabro	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	El Dorado	25 g	3 dni	15 %
Na zimno	Strata	20 g	3 dni	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US 05	Ale	Suche	17 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	suszone skórki z grejfruta	15 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	9 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia (czysty składnik)	4 g	Zacieranie	60 min