

# Cymbopogon

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (40%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 3 kg (60%) | 83 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g   | 0 min  | 12 %       |
| Whirlpool                 | Citra | 15 g  | 20 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Scottish Ale | Ale | Gęstwa | 150 ml | Wyeast Labs  |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|-----------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | trawa cytrynowa | 20 g  | Gotowanie | 5 min |