

## przenica

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **63C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.2 kg (48%)	82 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (52%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	3 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min