

## Pszenica z cytryną

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- 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 **27.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (50%)	85 %	5
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (50%)	80 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	50 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Wheat	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z cytryny	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka z cytryny	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Zioło	Mięta pieprzowa	15 g	Fermentacja cicha	14 dni

### Notatki

- 5+5 cytryn  
1 cze 2019, 21:07