

# Pszenica z trawą cytrynowa - dyplomowe Moni nr 1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.52 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.7 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (49.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.3 kg (42.6%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (8.2%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pekko	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Pekko	5 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pekko	10 g	10 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	5 g	Safbrew

## Dodatki

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

Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	imbir	3 g	Gotowanie	10 min