

Pszeniczne Citra

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **5.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **35 min**
- Temp **51 C**, Czas **8 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **8 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	2.6 kg (47.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM Viking Malt	2.6 kg (47.3%)	82 %	5
Ziarno	Słód KARMELOWY PSZENICZNY Viking Malt	0.3 kg (5.5%)	70 %	75

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	6 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	7 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BREWGO WHEAT	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	7 min