

# Pszeniczne Cytrusowe - ESENCJE SMAKU

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **16**
- SRM **9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	36
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	81 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	60 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Skórki pomarańczy włożyć w woreczku muślinowym  
Wyciągnąć po 10 min i dolać drugi ekstrakt  
2 kwi 2021, 10:05