

Pszeniczne z Citrą

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **47.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (51%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40.8%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (3.1%)	58.7 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (5.1%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	25 min	15.2 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	15.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	10 min