

## Wa-Cytrus 2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **9**
- SRM **3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.75 kg (61.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (38.9%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Whirlpool	Cascade	15 g	30 min	6 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	7 dni	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP655 - Belgian Sour Mix 1	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Ksylitol	400 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Puree kwista pomarańcza	2000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni

Inne	Woda	2000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
------	------	--------	-------------------------	--------