

## Weizen z trawą cytrynową

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2.5 kg (43.5%)  | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 3.25 kg (56.5%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g  | 60 min | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 10 g  | Safbrew      |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Trawa cytrynowa            | 20 g  | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Skórka słodkiej pomarańczy | 20 g  | Gotowanie | 10 min |