

## 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