

#173 Frau Ribbentrop 2023

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **11**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.8 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.66 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking pilzneński	2.75 kg (61.1%)	82 %	3.5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (33.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh DE 2022 granulát	25 g	70 min	3.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh DE 2022 granulát	10 g	10 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Kwiat gorzkiej pomarańczy	50 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Kolendra	20 g	Gotowanie	1 min