

alba cerevisae

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **9**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (75%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (25%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	2.85 %
Gotowanie	Saaz	20 g	15 min	2.85 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kwiat lipy	30 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Owoc rózy	20 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Ziele macierzanki	25 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Kwiat bzu	15 g	Gotowanie	10 min