

Ale Blade V2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (45.8%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (41.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	90 min	4 %
Gotowanie	Cascade	17 g	13 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy świeża	130 g	Gotowanie	13 min

Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	3 min
Inne	wit C	4 g	Butelkowanie	---