

Białe walonki pale ale II

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **5.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyśladzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.33 kg (4.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.5 kg (31.9%)	85 %	5
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (63.9%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Jade	33 g	30 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Orange Peel	100 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Lemon Grass	26 g	Gotowanie	15 min
Zioło	Kolendra	12 g	Gotowanie	10 min

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Warka 56, warzone 29.05. Wyszło 23,5 l - 15,5 BLG (16 Brix).
29 maj 2020, 13:03