

BirthdayHop

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (7.6%)	75 %	45
Ziarno	Słód Owsiany Castle Malting	0.25 kg (7.6%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (30.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (45.5%)	85 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	20 g	20 min	6.6 %
Gotowanie	Motueka	15 g	10 min	6.6 %
Gotowanie	Trawa cytrynowa	10 g	5 min	1 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	6 min	6.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa