

dzielone na 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 3 kg (57.7%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (19.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.4 kg (7.7%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (15.4%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 10 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | kolendra | 20 g | Gotowanie | 15 min |

| | | | | |
|-----------------|----------------|------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | skorka curacao | 15 g | Gotowanie | 15 min |
|-----------------|----------------|------|-----------|--------|

Notatki

- 1 tydzień burzliwej
2 tygodnie cichej ,warka podzielona po 10L jedna czysta druga z dodatkiem pulpy z mango
4 sie 2022, 19:02