

Ginbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (25%)	82 %	4
Ziarno	Colorado Honing	1 kg (25%)	75 %	12.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern cross	10 g	60 min	14.1 %
Whirlpool	Southern cross	20 g	10 min	14.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Imbir	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Imbir	20 g	Fermentacja cicha	3 dni
-----------	-------	------	-------------------	-------