

Kolendrowe orzeźwienie_K-97

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (12.5%)	80 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (12.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	30 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	10 g	15 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis