

kwaśny witold

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (23.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (30.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	bergamotka	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	werbena cytrynowa	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	mięta nana	20 g	Gotowanie	0 min
Inne	łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	0 min