

Orange man-orange beer

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- 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 **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (40.5%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (11.9%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (23.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	60 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	40 g	5 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra Indyjska	8 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	kolendra Indyjska	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min