

Słoneczne 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **180 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **189 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **217.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **144.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **185.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **144.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **114.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **217.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	15 kg (36.4%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	12 kg (29.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	7 kg (17%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	5 kg (12.1%)	80 %	2
Ziarno	Słód diastatyczny	1.5 kg (3.6%)	100 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.7 kg (1.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	70 g	50 min	14 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Kultury	100 g	Żuk

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	curacao	45 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	35 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	35 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Kminek	2 g	Gotowanie	3 min