

## #133 Frau Ribbentrop

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.66 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **49.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.75 kg (61.1%)	82 %	3.5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (33.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh DE 2021 granulát	10 g	70 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh DE 2021 granulát	15 g	10 min	6.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Munich Classic Wheat Beer	Pszeniczne	Gęstwa	50 ml	Lallemand

### Dodatki

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

Dodatek smakowy	Kandyzowana skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Kolendra	15 g	Gotowanie	1 min