

## #185 Frau Ribbentrop powraca

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **10**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.7 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **49.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking pilzneński	3 kg (61.2%)	82 %	3.5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.65 kg (33.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh DE 2022 granulát	25 g	70 min	3.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Mittelfruh DE 2022 granulát	10 g	10 min	3.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

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

Dodatek smakowy	Kwiat gorzkiej pomarańczy	50 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Kolendra	20 g	Gotowanie	1 min