

#215 Frau Ribbentrop powraca (11°)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **9**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.9 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- 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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking pilzneński	3 kg (61.2%)	82 %	3.5
Ziarno	Pszenvica 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	90 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	Pszenviczne	Gęstwa	80 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