

## # 37 Hildegard von Bingen (orkisz)

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **5.5**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	dinkel (orkisz)	3.5 kg (50%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	20 min	7.7 %
Gotowanie	Hallertau	50 g	20 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	50 g	0 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	30 g	0 min	6.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	350 ml	Wyeast Labs