

## #7 W

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (37.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (9.4%)	83 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	1.2 kg (45.3%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (7.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	6 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	6 g	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka limonki lub cytryny	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
zgnieść lub zmielić				