

Ale herbatka dobra!

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.34 kg (57.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszenvica niesłodowana	1.66 kg (28.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.82 kg (14.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszenviczne	Suche	16.68 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	11.66 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka 4 pomarańczy i 2cytryn	33.32 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	herbata 30 torebek 2 litry	333.32 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	sok z 2 cytryn	50 g	Fermentacja cicha	1 dni