

Ale herbatka dobra! brew in a bag

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.51 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszenvica niesłodowana	1 kg (28.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	35 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	10 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka 2 pomarańczy i 2 cytryn	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	sok z 2 cytryn	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	herbata 20 torebek 1 litr	200 g	Fermentacja cicha	1 dni