

## ardeny

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **5.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

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

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.17 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **-11.8 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.91 kg	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.26 kg	85 %	4
Dodatek	płatki pszeniczne	1.36 kg	34 %	6
Dodatek	płatki owsiane	0.5 kg	35 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	13 g	45 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	10 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safbrew s-33	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	6 g	Gotowanie	10 min

Inne	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min
Inne	skórka cytryny	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	skórka cytryny	10 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	rumianek	3 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- kleikowanie płatków w 9,3l wody  
28 lut 2015, 22:40