

belgijskie resztkowe

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **18**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.47 kg (19.7%)	75 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.77 kg (32.3%)	75 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.84 kg (35.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.165 kg (6.9%)	79 %	16
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.11 kg (4.6%)	80 %	3
Ziarno	Carared	0.02 kg (0.8%)	75 %	39
Ziarno	Amber Malt	0.01 kg (0.4%)	75 %	43

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	17 g	45 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	2 g	45 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	75 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	odżywka	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min