

## Bezsienność

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (73.2%)	82 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.2 kg (14.6%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.1%)	85 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP351 - Bavarian Weizen Yeast	Pszeniczne	Płynne	200 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kwiat czarnego bzu	300 g	Gotowanie	5 min