

Blancze-Srancze

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **4.8**
- 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 **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **18 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **17.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **18C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (40.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (55.7%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.15 kg (3.8%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Lemongrass	15 g	Gotowanie	60 min

Dodatek smakowy	Lemon peel	20 g	Gotowanie	60 min
-----------------	------------	------	-----------	--------