

## borealeowe

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (30.8%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (7.7%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	26.09 g	70 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	6.52 g	40 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	13.04 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	6.52 g	Gotowanie	10 min
Zioło	kwiaty czarnego bzu	3.26 g	Gotowanie	10 min
Zioło	kwiaty rumianku	3.26 g	Gotowanie	10 min
Zioło	kwiaty czarnego bzu	13.04 g	Fermentacja cicha	14 dni
Zioło	kwiaty rumianku	13.04 g	Fermentacja cicha	14 dni