

# Brew For Ukraine - Frau Ribbentrop

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.75 kg (59.8%)	82 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (32.6%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (5.4%)	60 %	3
Dodatek	łuska ryżowa	0.1 kg (2.2%)	1 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	10 g	70 min	6.1 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	10 min	6.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale wb-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	1 min

Przyprawa	suszona skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	1 min
-----------	---------------------------------------	------	-----------	-------

### Notatki

- F.burz 14 dni w temp 18-20 C.  
*7 kwi 2023, 14:00*