

# Dżiraffa Urodzinowa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **11**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.68 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (41.5%)	80 %	4
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	1.7 kg (41.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Słód diastatyczny	0.3 kg (7.3%)	80 %	2.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curaçao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kolendra Indyjska	15 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka świeżej pomarańczy	18 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Świeża pomarańcza	130 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Skórka świeżej mandarynki	8 g	Gotowanie	0 min