

Dżiraffa

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64.4 C**, Czas **85 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **85 min** w **64.4C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.2 kg (46.2%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (7.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	5.75 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska	6 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Skórka świeżej cytryny	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir suszony	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka świeżej cytryny	6 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Imbir suszony	5 g	Gotowanie	5 min