

FRISKA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **30 min**
- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **45.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **42C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (42.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (42.6%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (8.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (6.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	10 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	10 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min