

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 |