

fristajl

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **6.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (40%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (20%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	pszenica niesłodowana	0.5 kg (10%)	20 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fusion	27 g	30 min	6.18 %
Gotowanie	Marynka	5 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	simcoe	5 g	10 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

blanche	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	---
---------	------------	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	hibiskus	5.8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min