

Gicior-wicior hehe

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **12**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.4%)	81 %	4
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	1 kg (20.4%)	80.5 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (30.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.1%)	60 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (4.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mandarina Bavaria	35 g	20 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	15 g	2 dni	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zest z pomarańczy	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Rumianek	5 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przyprawa	Zest z pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	2 dni