

Instant Classic

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- 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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.15 kg (7.1%)	85 %	8
Cukier	Cukier	0.1 kg (4.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	5 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	25 g	5 min	7.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BE-134	Ale	Gęstwa	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	8 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Skórka cytryny	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka cytryny	8 g	Gotowanie	1 min