

## Jerz na wakacjach 25l - nowy

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **53.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.25 kg (61.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.82 kg (15.6%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.7 kg (13.3%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (9.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	37 g	60 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	0 min

Ziolo	Kolendra	10 g	Gotowanie	0 min
-------	----------	------	-----------	-------