

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
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 |
|-------|----------|------|-----------|-------|