

Jerz na wakacjach

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **3.1**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 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 **15 L** wody do zacierania do **53.8C**
- 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 **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.13 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.63 kg (12.5%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.63 kg (12.5%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane błyskawiczne	0.63 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	37.5 g	60 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	12.5 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Kolendra	12.5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	12.5 g	Gotowanie	0 min

Ziolo	Kolendra	1.25 g	Gotowanie	0 min
-------	----------	--------	-----------	-------