Jesienna deprecha

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **6**
- 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 brzeczki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg *(89.5%)*	81 %	15
Cukier	Glukoza krystaliczna	0.2 kg *(10.5%)*	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calypso	5 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Calypso	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Calypso	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Calypso	10 g	1 dni	12 %
Na zimno	Calypso	10 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pomarańcza skórka słodka	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pomarańcza curaco	10 g	Gotowanie	10 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.