Kolendrowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **---**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- 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 brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg *(48.4%)*	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg *(16.1%)*	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg *(12.9%)*	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg *(16.1%)*	77 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg *(6.5%)*	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	20 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolędra	20 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	skorka pomarańczy	70 g	Gotowanie	15 min

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