

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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

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 |