

Koze

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **5**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs
Lactobacillus	Ale	Suche	10 g	apteka

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sól	20 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	kolendra indyjska	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- schłodzić do 35* i dać lacto, po 24h dodać bretty
2 sie 2018, 23:17