

Król lata

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **40**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.2 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (40%)	85 %	3
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (10%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Citra	6 g	30 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	1 min	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	4 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	13 g	Gotowanie	5 min