

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
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |