

Książę Lata

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (46.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (34.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (18.6%) | --- % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 15.3 % |
| Gotowanie | Strasselpalter | 25 g | 30 min | 3.2 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 15 min | 15.3 % |
| Gotowanie | Strasselpalter | 25 g | 5 min | 3.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Pszeniczne | Suche | 12 g | Safbrew |