

kwaśny witold

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (38.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.5 kg (23.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (30.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 50 g | 0 min | 13.2 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------|-------|------------|--------|
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | curacao | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | bergamotka | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | werbena cytrynowa | 10 g | Gotowanie | 0 min |
| Przyprawa | mięta nana | 20 g | Gotowanie | 0 min |
| Inne | łuska ryżowa | 250 g | Zacieranie | 0 min |