Latający Kolender

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **12**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg *(50%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg *(50%)*	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	5 g	60 min	7 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Munich Classic Wheat Beer	Pszeniczne	Suche	6 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Fermentacja burzliwa	5 dni

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.