

## lato w brukseli

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **15**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2.5 kg (47.6%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Wheat, Flaked            | 2.5 kg (47.6%) | 77 %       | 4   |
| Ziarno | Oats, Flaked             | 0.25 kg (4.8%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 25 g  | 60 min | 5.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|------------|-------|--------|--------------|
| lalbrew wit | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | lalamand     |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa               | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-----------|---------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra            | 7 g   | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | skórka z pomarańczy | 35 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | kardamon            | 3 g   | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | curcao              | 20 g  | Gotowanie | 5 min |