

## 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