

Letnie orzeźwienie

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **4.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (47.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.2 kg (23.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.1 kg (2%)	50 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (7.8%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (19.6%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	10 g	15 min	7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka z pomarańczy	100 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	1 g	Gotowanie	10 min