

## [MG] ONE RAISE WITTE RAISE

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **4.6**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (48.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (36.6%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (12.2%)	80 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.4%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	15 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm28 habit opata	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	skórka cytryny	50 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	kolendra indyjska	20 g	Gotowanie	5 min