

Na lato

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	0.6 kg (18.7%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.5 kg (46.9%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (6.3%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.9 kg (28.1%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	14 g	70 min	8.2 %
Gotowanie	Challenger	11 g	30 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
t58	Ale	Gęstwa	150 ml	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	22 g	Gotowanie	7 min

Dodatek smakowy	Whole Coriander	18 g	Gotowanie	7 min
-----------------	-----------------	------	-----------	-------