

Oreżada

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.9**
- 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 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	80 %	5

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1 g	---
1 opakowanie				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	kolendra indyjska	20 g	Gotowanie	5 min
1g/L				
Zioło	trawa cytrynowa	25 g	Gotowanie	5 min
1g/L				
Zioło	anyż gwiazdzisty	2 g	Gotowanie	5 min
powinny być nasiona anyżu, 1 nasiono na 10L				
Inne	skórki cytryny	12 g	Fermentacja cicha	7 dni
2g/L				

Ziolo	Mięta pieprzowa	12 g	Fermentacja cicha	7 dni
? 2g/L ?				
Inne	Sanprobi IBS (Lactobacillus plantarum 299v)	1 g	Fermentacja burzliwa	2 dni
1 kapsułka jeśli zrobiony starter; 2 jeśli nie Zakwaszanie metodą Kettle sour.				