

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
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj 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. | | | | |