

## P2

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **5.3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński        | 0.75 kg (35.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny         | 1.25 kg (59.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.1 kg (4.8%)   | 75 %       | 59  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 10 g  | 60 min | 6.7 %      |
| Gotowanie | Citra   | 10 g  | 20 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Citra   | 5 g   | 5 min  | 13.5 %     |