

Pierwszak

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **7.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (37.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (37.3%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3%)	70 %	299
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.5%)	60 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.5 kg (7.5%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WB-06	Pszeniczne	Suche	17 g	---
-------	------------	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min