

Pszenica kveikami i owocami brzoskwini i annasa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **7**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (47.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (21.7%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (8.7%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	110 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Owoce	1500 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Zest z jednej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
-----------	--------------------------	------	-----------	-------