

Random

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.75 kg (31.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (21.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (16.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (6.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.42 kg (17.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	12 g	60 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mieszanka figa/morela/śliwka	400 g	Gotowanie	20 min