

Simon

- Gęstość **13.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **5.5**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (37%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (18.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 1 kg (18.5%) | 81 % | 6 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 1 kg (18.5%) | 75 % | 3 |
| Dodatek | płatki owsiane | 0.4 kg (7.4%) | 13 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Perle | 10 g | 30 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Goldings | 20 g | 5 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 10 g | 5 min | 10 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa | kolendra | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | skórka słodkiej pomarańczy | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | curacao | 15 g | Gotowanie | 5 min |