

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