

Słabeusz

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **26**
- SRM **6.4**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **80.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód PILZNEŃSKI Viking Malt | 1 kg (36.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód Red Ale Strzegom Viking | 0.6 kg (21.8%) | 75 % | 70 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (36.4%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | SŁÓD VIKING KARMELOWY 150 | 0.1 kg (3.6%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Słód Cookie Viking Malt 1kg śrutowany | 0.05 kg (1.8%) | --- % | 40 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla własny - szyszki | 40 g | 40 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla własny - szyszki | 20 g | 10 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| Gozdawa - Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips | 2 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 1 g | Gotowanie | 30 min |
| Dodatek smakowy | Skórka gorzkiej pomarańczy Curacao 20g suszona | 30 g | Gotowanie | 15 min |