

Słoneczko

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **170 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **178.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **215.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **152.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **195.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **152.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **106.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **215.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	15 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	14 kg (32.2%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	5.5 kg (12.6%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (8%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	2 kg (4.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	3.5 kg (8%)	73 %	20

Owies zmielony w młynku dla większej ilości łuski

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	100 g	60 min	17 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	100 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Puławski	35 g	5 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	70 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	70 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	35 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Curacao	35 g	Gotowanie	0 min
Ziolo	Miodokrzew	70 g	Gotowanie	0 min
Ziolo	Mirt cytrynowy	70 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Cytryna	800 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Pomarańcza	1000 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kwiat pomarańczy	10 g	Gotowanie	0 min