

## Słoneczne

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **180 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **189 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **207.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **121.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **162.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **121.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min w 67C**
- Wystadzaj używając **126.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **207.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenvica niesłodowana	15 kg (37%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	12 kg (29.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	7 kg (17.3%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1.25 kg (3.1%)	80 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.7 kg (1.7%)	58.7 %	6
Ziarno	Słód diastatyczny	1.5 kg (3.7%)	100 %	6
Ziarno	Wheat, Torrifed	1.5 kg (3.7%)	79 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (2%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (2%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	70 g	50 min	14 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	5 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Kultury	100 g	Żuk
---------------------------------	------------	---------	-------	-----

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	45 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	35 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	35 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	kolendra	25 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Kminek	2 g	Gotowanie	3 min

### Notatki

- Na 3 minuty przed końcem sok i skórka z połowy 10 cytryn i 8 pomarańczy. Na whirlpool przy 80 stopniach sok i skórka z drugiej połowy owoców.  
*9 mar 2017, 18:53*