

sulipszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.13 kg (42.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.84 kg (57.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7.09 g	50 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	7.09 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Golding10	7.09 g	30 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7.09 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	7.09 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	7.09 g	5 min	3.6 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's
---------------------------------------	------------	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	7.09 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	7.09 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	pomarańcza	7.09 g	Gotowanie	10 min