

wit w

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **17**
- SRM **3.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (49.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	3.8 kg (45%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	35 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33x2	Ale	Suche	1 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	curacao	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skurk słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min