

## Wspomnienie lata

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **57.6 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 **44.8 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 **31.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (39.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	4 kg (31.3%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	1.6 kg (12.5%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (1.6%)	58.7 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (7.8%)	73 %	20

Owies zmielony w młynku dla większej ilości łuski

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	17 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Puławski	10 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	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	0 min
Ziolo	Miodokrzew	20 g	Butelkowanie	0 min
Ziolo	Mirt cytrynowy	30 g	Butelkowanie	0 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	10 g	Butelkowanie	0 min
Dodatek smakowy	Cytryna sok 4	100 g	Butelkowanie	0 min
Dodatek smakowy	Pomarańcza sok 4	300 g	Butelkowanie	0 min
Przyprawa	Kwiat pomarańczy	10 g	Butelkowanie	0 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa suszona	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytrynowa suszona	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka pomarańczowa suszona	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Skórka cytrynowa suszona	5 g	Gotowanie	0 min

## Notatki

- Dodatki do butelkowania będą zaparzone i dodane w postaci herbatki. Surowce niesłodowane poddane kleikowaniu.  
8 kwi 2022, 11:40