

## Wspomnienie lata 28L

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4.7**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 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 **27.7 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 **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (32.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.2 kg (27.8%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (12.7%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.7%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	1 kg (12.7%)	73 %	20
Owies zmielony w młynku dla większej ilości łuski				
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.3%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
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
Przyprawa	Mirt cytrynowy	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Mirt cytrynowy	5 g	Gotowanie	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