

Wtbier festiwal

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- Styl **Wtbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **59.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (44.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (22.5%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.15 kg (3.4%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.8 kg (18%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 13 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 13 g | 5 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|------------------------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | skórka pomarańcza curasao | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | kolendra | 15 g | Gotowanie | 5 min |