

[21] ⊥ Vito Corleone

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **52.55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.776 kg (33.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (20.5%)	85 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	0.774 kg (9.3%)	80 %	8
Dodatek	Płatki pszenne	1.478 kg (17.8%)	--- %	2
Dodatek	Płatki owsiane	1.478 kg (17.8%)	--- %	2
Ziarno	Słód zakwaszający	0.1 kg (1.2%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	17 g	60 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Gęstwa	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra indyjska	11.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	7 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	zest z 1,5 małej pomarańczy i 0,5 grejpfruta	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kolendra indyjska	6 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	zest z 1,5 małej pomarańczy i 0,5 grejpfruta	20 g	Gotowanie	0 min