

Hoppy Witbier

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **51**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pilzneński	3.3 kg (49.6%)	80 %	3.5
Ziarno	Wheat, Flaked	2.8 kg (42.1%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6%)	70 %	2
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (2.3%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Chinook	20 g	20 min	13 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Ale	Gęstwa	120 ml	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	40 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	NaCl	2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaSO4	3 g	Zacieranie	60 min