

LART witbir#2 z owocami

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (51%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (20.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla Polish Hops	20 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Sybilla Polish Hops	20 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Pszeniczne	Płynne	300 ml	WhiteLaps

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	skórka z cytryny (2 szt)	20 g	Gotowanie	5 min
Zioło	werbena cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	H3PO4	5 g	Zacieranie	90 min
Inne	pożeczki	1200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	ananas	1200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	łuska ryżowa	100 g	Gotowanie	90 min