

# LEMON GRASS WITBIER

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom) | 2.5 kg (50%) | --- %      | 4   |
| Ziarno | Płatki pszenne niesłodowane                 | 2 kg (40%)   | --- %      | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane błyskawiczne                 | 0.2 kg (4%)  | --- %      | 4   |
| Ziarno | Słód diastatyczny jęczmienny Weyermann®     | 0.2 kg (4%)  | --- %      | 4   |
| Ziarno | Słód zakwaszający Weyermann®                | 0.1 kg (2%)  | --- %      | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g  | 60 min | 6.3 %      |
| Gotowanie | Saaz               | 15 g  | 15 min | 3.24 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                    |            |        |       |                  |
|--------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |
|--------------------|------------|--------|-------|------------------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>                         | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|--------------------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Inne       | Łuska ryżowa                         | 100 g        | Zacieranie      | ---         |
| Przyprawa  | Curacao - skórki gorzkiej pomarańczy | 20 g         | Gotowanie       | 0 min       |
| Przyprawa  | Trawa cytrynowa                      | 15 g         | Gotowanie       | 0 min       |
| Przyprawa  | Kolendra indyjska                    | 7 g          | Gotowanie       | 0 min       |