

Low Alcohol Witbier - twojbrowar

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **4**
- SRM **0.9**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.7 L**

Kroki

- Temp **82 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **90.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **82C**
- Wyszładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	dekstrynowy	1 kg (45.5%)	80 %	---
Ziarno	carabody	0.4 kg (18.2%)	80 %	---
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (9.1%)	61 %	5
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (4.5%)	50 %	---
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (22.7%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis