

Ten Witson Cruzoe

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **6.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	3 kg (45.5%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3%)	85 %	3
Ziarno	Caramunich I - Weyermann	0.4 kg (6.1%)	85 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mount Hood	20 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Mount Hood	20 g	10 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cytryna	800 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Rumianek	30 g	Gotowanie	10 min
-----------	----------	------	-----------	--------