

WITBIER 12,4 BLG # 92

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.7 kg (50.9%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (43.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zibi	25 g	45 min	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra mielona	7 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka z cytryn	20 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Pieprz Syczuański	8 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Imbir korzeń	10 g	Gotowanie	10 min