

Witbier-sybilla

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **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 **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny Best Ale Crisp	2 kg (38.6%)	82 %	5
Ziarno	Słód PSZENICZNY Viking Malt	2.28 kg (44%)	82 %	5
Ziarno	Słód krmelowy 150 Viking	0.2 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	SŁÓD VIKING MONACHIJSKI JASNY I	0.2 kg (3.9%)	78 %	15
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (9.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla własny (szyszki)	50 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla własny (szyszki)	40 g	20 min	5 %

Drożdze

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

GOZDAWA CLASSIC BELGIAN WITBIER	Ale	Suche	10 g	---
------------------------------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	15 min