

#19 Imperial Hoppy Witbier

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **70**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (25.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (25.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Sok ananasowy	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------	---------------	--------	-------------------	-------