

#19A Witbier z wiśniami - Kalesony 2017

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.24 kg (50.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.77 kg (31.2%)	85 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.46 kg (18.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	6 g	50 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	5 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	239.13 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Zioło	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min