

#2 Witbier Kolender

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **30 min** w **45C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat, Torrified	2 kg (36.4%)	79 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Classic Belgian Witbier	Ale	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Inne	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	5 min