

#2018.03 Fake Witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **16**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (4.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Sól	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytryny	1 g	Gotowanie	5 min