

Ala Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (66%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.3 kg (24.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	37 g	60 min	5 %
Gotowanie	Willamette	30 g	15 min	5 %
Gotowanie	Sterling	20 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min