

# Antwerpia

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.2 L** wody do zacierania do **85.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.5 kg (47.6%)	75 %	3
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	płatki owsiane	0.25 kg (4.8%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	60 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---