

Bramy karaibów - Witbier

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **15**
- SRM **3.3**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (55.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (22.2%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (22.2%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 2.9 % |
| Gotowanie | Marynka | 5 g | 60 min | 7.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Skórki gorzkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Skórki słodkiej pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kolendra indyjska | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Trawa cytrynowa | 20 g | Gotowanie | 10 min |