

# 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