

## Brussels to bastrop white witbier

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

### Kroki

- Temp **66.7 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.7C**
- Wystadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	1.02 kg (28.2%)	79 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.13 kg (31.2%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.34 kg (9.4%)	77 %	4
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light	1.13 kg (31.2%)	95 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	42.52 g	60 min	3.75 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP400 - Belgian Wit Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	29.6 ml	White Labs
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	29.6 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Coriander fresh ground	7.09 g	Gotowanie	2 min

Ziolo	Orange peel fresh	7.09 g	Gotowanie	2 min
-------	-------------------	--------	-----------	-------