

BS51 WIT White IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **60**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (18.2%)	75 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Gęstwa	350 ml	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	1 min

Notatki

- Przepis nieskończony
28 paź 2020, 15:54