

Comeback Witbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **27**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp German Pilsen	2 kg (37.7%)	80 %	3.5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (37.7%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.4%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (9.4%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.3 kg (5.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Hersbrucker	50 g	60 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3944 Belgian Witbier	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Bitter orange peel (dry)	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Chamomile	3 g	Gotowanie	2 min