

Festive Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (34.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (34.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (24.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7.9 %
Na zimno	Citra	50 g	---	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Jovaru	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	2 g	Gotowanie	5 min

Klarowanie	Whirlflock	0.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Brokat spożywczy	4 g	Butelkowanie	---