

Gandawa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.65 kg (50.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.5 kg (47.3%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.13 kg (2.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	25 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa classic belgian witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	11 g	Gotowanie	4 min

Przyprawa	curacao	13 g	Gotowanie	4 min
Przyprawa	skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	4 min