

Gibbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Wyladuj używając **28.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (62.5%)	82 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (12.5%)	85 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	40 min	13.5 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Wheat	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pszeniczna	50 g	Gotowanie	45 min