

Hoppy Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (58.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.3 kg (30.2%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (11.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g | 30 min | 3.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding | 10 g | 50 min | 3.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 50 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 55 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding | 20 g | 55 min | 3.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 60 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|--------|---------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew |
|--------------|-----|-------|--------|---------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | curacao | 20 g | Gotowanie | 50 min |
| Dodatek smakowy | słodka pomarańcza | 20 g | Gotowanie | 50 min |
| Dodatek smakowy | kolendra | 15 g | Gotowanie | 50 min |