

Hoppy Witbier

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **52**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Malteurop Pilzneński | 3.3 kg (49.6%) | 80 % | 3.5 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 2.8 kg (42.1%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (6%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.15 kg (2.3%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 20 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | Chinook | 20 g | 20 min | 13 % |
| Whirlpool | Centennial | 20 g | 20 min | 10.5 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Chinook | 20 g | 3 dni | 13 % |
| Na zimno | Centennial | 20 g | 3 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Brewferm Blanche | Ale | Gęstwa | 120 ml | Brewferm |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Przyprawa | Skórka pomarańczy | 40 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Kolendra | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Klarowanie | Whirlfloc | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | NaCl | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | CaSO4 | 3 g | Zacieranie | 60 min |