

# Hoppy Witbier

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (12.5%)	85 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (25%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (12.5%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Pacific Jade	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Pacific Jade	20 g	5 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander Seeds	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Coriander Seeds	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	10 g	Fermentacja burzliwa	5 dni