

Imperial Hoppy Witbier

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (38.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (14.9%)	81 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (14.9%)	75 %	3
Ziarno	Heidelberg	0.5 kg (14.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (10.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	20 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Suszone skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	3 min