

Imperial Witbier

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **38**
- SRM **4.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **15 min**
- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **37.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **35C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (25%)	77 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (37.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Yellow Sub	30 g	30 min	6 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	60 g	20 min	4.8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Equinox	30 g	10 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	40 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	curacao	10 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	kolendra	20 g	Fermentacja cicha	7 dni