

Imperial Witbier

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

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 **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (24.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (24.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min