

Lulo Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz - Heidelberg	0.8 kg (31.4%)	80.5 %	2.5
Ziarno	CastleMalting - Diastatyczny	0.5 kg (19.6%)	80 %	3
Ziarno	Bestmalz - Acid Malt	0.1 kg (3.9%)	58.7 %	4.5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (39.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Pulpa z lulo	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni