

niskoalkoholowy witbier

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **2.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **77 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **88.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **77C**
- Wystadź używając **-3.8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (60%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (40%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	riwaka	50 g	50 min	3.3 %
Na zimno	riwaka	70 g	2 dni	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar