

Olso fake witbir

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **6 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **6 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (47.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (47.8%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (4.3%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	5 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OSLO KVEIK STRAIN	Ale	Suche	4 g	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	10 min