

# Oud geestigbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg (46.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3.2 kg (46.4%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	16.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczowa	50 g	Gotowanie	15 min
Namaczanie				
Przyprawa	Kolendra nasiona	15 g	Gotowanie	15 min
Namaczanie				

Ziolo	Rumianek	3 g	Gotowanie	15 min
Namaczanie				

### Notatki

- Lactobacillus na początku  
*1 cze 2021, 19:52*