

P22

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **8.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (46.9%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (46.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.2 kg (6.3%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hellertau Hersbrucker	20 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Hellertau Hersbrucker	10 g	30 min	4.3 %
Gotowanie	Hellertau Hersbrucker	20 g	10 min	4.3 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pomarańcza	10 g	Gotowanie	10 min