

rabarbar

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.2 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (28.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	20 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	5 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	rabarbar	1000 g	Fermentacja cicha	6 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Butelkowanie	---