

Redwit

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **11**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **25 min**
- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **25.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	2 kg (32.3%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (24.2%)	85 %	4
Ziarno	Orkiszowy	1.5 kg (24.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (19.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Yellow Sub	30 g	30 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic belgian witbier	Pszeniczne	Suche	20 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	50 g	Gotowanie	60 min

Przyprawa	Curacao	50 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Hibiskus	50 g	Fermentacja cicha	15 dni