

Rhubarb Witbier

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (51.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 1.5 kg (38.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.4 kg (10.3%) | 77 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra indyjska | 20 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Rabarbar | 200 g | Gotowanie | 10 min |
| Dodatek smakowy | Curacao | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Skórka z bergamotki | 20 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------------|------------------------------|------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Skórka z pomarańczy świeżej | 50 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Skórka z grejpfruta świeżego | 25 g | Gotowanie | 5 min |