

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