

thai wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **8**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	weyermann - eraclea pilsner malt	2 kg (43.5%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (43.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.9%)	80 %	2
Dodatek	Rice Hulls	0.1 kg (2.2%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	45 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	40 g	5 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	corriander seed grounded	25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	orange peel	20 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Lime leafs	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Ginger	50 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Lemongrass	20 g	Gotowanie	5 min