

Witbeer Browamator

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2.5 kg (58.1%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.3 kg (30.2%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (11.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-----------------------|-------|------|------------|
| Na zimno | Willamette | 60 g | --- | 5 % |
| Na zimno | Saaz (Czech Republic) | 30 g | --- | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Safbrew |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|-------|----------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Bitter Orange Peel | 20 g | Fermentacja burzliwa | 90 dni |
| Dodatek smakowy | Sweet Orange Peel | 20 g | Fermentacja burzliwa | 90 dni |