

Witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **4.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (47.6%)	81 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	3.2 kg (38.1%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (2.4%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.4%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (9.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	1 min	9.4 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Yeast nutrient	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Dry lemon peels	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Dry sweet orange peels	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Dry curacao peels	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Dry bergamot peels	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Dry ginger	100 g	Fermentacja cicha	5 dni