

WITBIER - BIAŁY PIES

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (58.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.3 kg (30.2%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (11.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 30 g | 60 min | 5 % |
| Gotowanie | Willamette | 10 g | 20 min | 5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 20 min | 4.5 % |

Notatki

- skórka słodkiej pomarańczy i gorzkiej, kolendra
6 sie 2017, 22:36