

Witbier Cascade

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (38.8%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.9%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.2 kg (42.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Diastatyczny	0.2 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.15 kg (2.9%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kminek	0.5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	7 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	4 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	curacao	7 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	skórka cytryny	10 g	Gotowanie	3 min