

Witbier dla Eli

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **11**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.63 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (41.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.7 kg (41.5%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.8%)	80 %	2
Ziarno	Słód diastatyczny	0.3 kg (7.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curaçao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	12 g	Gotowanie	10 min