

Witbier goździki i banany

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **7.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **43 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszoniczny | 5 kg (37%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3.5 kg (25.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pilzneński | 3.5 kg (25.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 1.5 kg (11.1%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 20 g | 60 min | 16.2 % |
| Gotowanie | Galaxy | 30 g | 10 min | 16.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale WB-06 | Ale | Suche | 23 g | --- |

Notatki

- Brzezka 04.08.22
Blg start 13
Rozlew 25.08
4 sie 2022, 17:40