

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	Pszeniczny	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