

# Witbier Hoegaarden Clone 10l

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.1 L** wody do zacierania do **60.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.25 kg (52.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (42%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.13 kg (5.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	7.5 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	7 g	Fermentis
Starter 1 l kręcony 24h				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka curacao	10 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- po 5 dniach przelać na cichą i dodać 250g mrożonych jeżyn  
*1 sty 2019, 22:05*