

# Witbier Hoegaarden Clone 20l

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne słodowane	2.25 kg (45%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.25 kg (5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka curacao	20 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- po 5 dniach przelać na cichą i dodać 250g mrożonych jeżyn na każde 10L  
*28 gru 2024, 14:54*