

# Witbier Hoegaarden Clone 30l

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

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **64C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.75 kg (49.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	3.38 kg (45%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.38 kg (5.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	22.5 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	225 ml	Fermentum Mobile
Starter 1 l kręcony 24h				

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka curacao	30 g	Gotowanie	5 min