

WITBIER III 13 Blg # 32

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **38**
- SRM **3.8**

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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (46.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (21.3%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.05 kg (2.1%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (21.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
-----------	----------	------	-----------	--------