

Witbier na Gozdawie

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- 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 **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale	1 kg (22.2%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.2%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (22.2%)	75 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny strzegom	1 kg (22.2%)	82 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus USA	50 g	5 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Pomelo	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zest Pomarańczy 2 szt	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kaffir	3 g	Fermentacja cicha	2 dni