

## Witbier Nilo 8 (Blue moone clone)

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **14**
- SRM **5**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2.3 kg (42.6%)	60 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	2.3 kg (42.6%)	60 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.283 kg (5.2%)	60 %	20
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.23 kg (4.3%)	60 %	3
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.283 kg (5.2%)	60 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	30 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy suszona	42.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skrobia kukurydziana	15 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- 2 łyżki skrobi kukurydzianej na 15min gotowania. Ekstrakt początkowy 13blg, a końcowy 1.5 blg
- S05 dodane do temp. 18 stopni
- Temp zacierania 67 stopni

13 maj 2023, 17:16