

WITBIER Pomaranczowy

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.75 kg (22.7%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.75 kg (22.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.75 kg (22.7%)	--- %	0
Ziarno	Wheat, Flaked	0.45 kg (13.6%)	77 %	4
Ziarno	Biscuit	0.08 kg (2.3%)	--- %	50
Ziarno	diastatyczny	0.15 kg (4.5%)	--- %	---
Ziarno	Rice, Flaked	0.37 kg (11.4%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Brewferm Blanche	Ale	Suche	9 g	---
------------------	-----	-------	-----	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Pomarańcza	75 g	Gotowanie	5 min