

Witbier z trawą cytrynową

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **9**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.3 kg (62.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2 kg (37.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 5 g | 15 min | 5 % |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 15 g | 60 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Suche | 22 g | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------|-------|-----------|--------|
| Zioło | trawa cytrynowa | 8 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | kolendra | 14 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy suszona | 12 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórka curacaco | 12 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | skórka cytryny świeża | 50 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- Raz się żyje
2 gru 2019, 08:14