

Witbier20_Bro

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **3.3**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **3 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **7 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (58.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.3 kg (30.2%)	80 %	6
Suchy ekstrakt	płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	30 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	25 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	15 g	25 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

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

Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew
--------------	-----	-------	--------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	25 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	25 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	25 min