

#23 Witbier

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (38.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (38.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.5%)	61 %	5
Cukier	cukier kandyzowany	0.25 kg (4.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra zmielona	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy kandyzowana	50 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka cytyny	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	korzeń lukrecji	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Kleikowanie w 75

Zacieranie na wytrawnie 60-65
200g łuski ryżowej zalanej wrzątkiem 30 min przed wysładzaniem
23 lut 2025, 08:57