

Lemon Witbier FPD

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (48.4%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2.2 kg (48.4%)	75 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (3.3%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra indyjska	9 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zest z 2 pomarańczy	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Zest z 2 cytryn	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Torebka rumianku	1 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Zest z 2-3 cytryn	2 g	Fermentacja cicha	4 dni
-----------	-------------------	-----	-------------------	-------

Notatki

- Zest z cytryn na cichą gotowany w soku i całość do fermentora.
3 kwi 2019, 20:25