

P.33 - Witbier 4

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- 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 **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (20%)	80 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (10%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2
Dodatek	Chleb pszenny	0.5 kg (10%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Suszona skórka gorzkiej pomarańczy curacao	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Suszona skórka cytryny	20 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Aframon	8 g	Gotowanie	3 min