

P2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **5.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (58.1%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (37.2%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Zacieranie	Marynka	20 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	10 g	15 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	10 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	rozmaryn	1 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	miód	1 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- ewentualnie dodać płatki pszeniczne 0.5 kg

Zacieranie:

15 l wody podgrzane do 47°C i wsypać wszystkie słody..

45°C - 10min.

53°C - 15min.

63°C - 30min.

72°C - 2min i pozytywna próba jodowa.
78°C i do filtrowania(wysładzania).
28 gru 2015, 19:32