

Wit #1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **60.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsen Malt	2 kg (37%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.4 kg (44.4%)	85 %	3
Ziarno	Enzymatyczny	0.4 kg (7.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny Ogród	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska	500 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	kreda	5 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka pomarańczowa	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- 1F 27/10 = 10'BLG 16-18C 7 dni + kolejne 7 dni w 20C
2F 11/11 = 2.0'BLG 7 dni w 18 C +kolejne 7 dni w 22C
But= 23/11 CO2 vol.3,3, 2.0'BLG
ABV 4.2% Odfermentowanie 80.5%
6 paź 2019, 11:51