

Wit Kowalski CB25

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (33.3%)	82 %	5
Ziarno	skleikowane płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	6 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Zioło	rumianek (1 torebka)	1 g	Gotowanie	2 min
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	skórka pomarańczy curacao	20 g	Gotowanie	3 min

Notatki

- 1. Skleikować płatki pszeniczne w 70st C + zagotować.
- 2. dolać zimnej wody i słodu aby zacząć zacieranie w 55st C (zob ile kalkulator wyliczy dla 55st C i do tej temp lej zimną wodę)

<http://blog.homebrewing.pl/witbier-receptura/>
<http://www.piwo.org/blog/25/entry-44-300-witbier/>
<http://piwowarzy.wroclaw.pl/beer-busters/>
1 lut 2017, 15:59