

WITBIER #1 (ver.1)

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	wheat	0.5 kg (18.5%)	--- %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (22.2%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (11.1%)	80 %	6
Ziarno	owsiany	0.25 kg (9.3%)	--- %	4
Ziarno	zakwaszający	0.05 kg (1.9%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	cascade	13 g	60 min	7.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	6 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kurkuma	4.5 g	Gotowanie	25 min
Przyprawa	rumianek w herbatce	2 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórka z 1/2 cytryny	1 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z 1 pomarańczy	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra indyjska	3.75 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z 1/2 cytryny	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	skórka z 1 pomarańczy	1 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	kolendra indyjska	3.75 g	Gotowanie	5 min