

Witbier 12 °BLG 26-02-2021 r.

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (31.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	1.2 kg (18.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 23 Magiczny Ogród	Pszeniczne	Płynne	600 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	3 szt. Skórka cytryny	18.62 g	Gotowanie	1 min

Przyprawa	1 szt. Skórka pomarańczy	26.42 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	Kolendra 15g	15 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Sok z 3 cytryn	170.07 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Sok z 1 pomarańczy	76.73 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- Start Fermentacji 18` - do - 22`
23 lut 2021, 09:10