

Witbier

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **17**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (31.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (31.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (21.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (14.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm

Dodatki

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

Przyprawa	Suszona skórka cytryny	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kolendra	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	30 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Kolendra cała
10,5 BLG
22 lip 2019, 23:38