

Witbier

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **3.4**
- 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 **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (40.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszenne błyskawiczne	2 kg (32.3%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (21%)	81 %	6
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	0.4 kg (6.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Belgian Abbey 1214 (starter)	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs
---------------------------------------	-----	--------	---------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Według przepisu: [http://www.wiki.piwo.org/Witbier,_Piotr_Kowalski_\(kwl\)](http://www.wiki.piwo.org/Witbier,_Piotr_Kowalski_(kwl))
12 lip 2016, 00:25