

Witbier 3

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (25%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Mięta pieprzowa w torebkach	10 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Mięta liściasta	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- Ferm. burz. 14 dni.
15 lut 2019, 22:48
- Poszło w kanał.
15 lut 2019, 22:49