

WITBIER

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński zero Viking Malt (Strzegom)	2.5 kg (50%)	--- %	4
Ziarno	Płatki pszenne niesłodowane	2 kg (40%)	--- %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4%)	--- %	4
Ziarno	Słód diastatyczny pszeniczny Weyermann®	0.2 kg (4%)	--- %	4
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Saaz	15 g	15 min	3.24 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	0 min
Przyprawa	Curacao - skórki gorzkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Kolendra indyjska	7 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- kleikowanie 2 kg płatków pszennych w celu uzyskania dobrej piany i stabilnej mętności (10l wody, temp. 65-70°C, 20-30 minut, mieszanie ciągłe);
łuska ryżowa na mash out;
kolendra tłuczona w moździerzu, musi być indyjska;
curacao i kolendra (w siateczce) wrzucone do kotła po wyłączeniu palnika i namaczane na gorąco przez 15 minut;
schłodzenie brzeczki do temp. 16-17°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-20°C, dojrzewanie w temp. 20-22°C;
rozlew - poziom nasycenia 2,7-2,8 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 50-100; Mg 10; SO4 0-50; Cl 50-100; Alk. całkow. 0-50; RA -100-0
19 lip 2020, 20:54