

witbier

- Gęstość **12.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **2.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (36.4%)	81 %	4
Dodatek	płatki pszenne	2 kg (36.4%)	--- %	---
Dodatek	płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Forbidden Fruit	Pszeniczne	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	14 g	Gotowanie	45 min
Dodatek smakowy	skórka z pomarańczy	10 g	Gotowanie	45 min
Dodatek smakowy	skórka z cytryny	10 g	Gotowanie	45 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	45 min

Notatki

- Błg wyszło 11.5 .Potrzymam 3 tyg bez cichej w temp 18C.
21 cze 2015, 18:30