

Witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.5 kg (37.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (25%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	25 g	60 min	4.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Curacao	5 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Curacao	15 g	Gotowanie	1 min

Notatki

- Ferm. burz. 14 dni w temp. 19 C.
Leżakować 14 dni w temp. 10 C.
15 lut 2019, 23:52