

Witbier

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **170 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **178.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **205.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **116.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **155.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **116.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **127.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **205.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenica niesłodowana	12 kg (29.8%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (24.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	10 kg (24.8%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1.4 kg (3.5%)	80 %	2
Ziarno	Płatki orkiszowe	1.4 kg (3.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód diastatyczny	1.5 kg (3.7%)	100 %	6
Ziarno	Wheat, Torrified	2 kg (5%)	79 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (1.2%)	58.7 %	6
Dodatek	łuska orkiszowa	1.5 kg (3.7%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	70 g	50 min	14 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	5 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale s-33	Pszeniczne	Kultury	100 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	40 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Kminek	10 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Z 10 cytryn, 10 pomarańczy, może limonki trochę. Wszystko obtarte, miąższ zblendowany i wrzucone na 3 minuty przed końcem gotowania.
20 maj 2017, 08:04