

Witbier - BIAB

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **6.1**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **67.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (42%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (33.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.4%)	60 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (8.4%)	82 %	5
Cukier	Cukier	0.15 kg (2.5%)	100 %	---
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (5%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	55 min	13.5 %
Gotowanie	Challenger	10 g	20 min	7 %
Gotowanie	Challenger	20 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
---------------------------	-----	--------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	8 g	Gotowanie	7 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	6 min
Przyprawa	Aframon	5 g	Gotowanie	5 min