

Witbier I

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **14**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (44.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (44.8%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.579 kg (10.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	24 g	60 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolendra	12 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	zest z pomaranczy	45 g	Gotowanie	5 min
-----------------	-------------------	------	-----------	-------

Notatki

- Zest z 2 dużych słodkich pomarańczy - 45 g
Powolne wyładanie 1l/2min pozwoliło uzyskać 15 BLG dołąłem 1,5 l wody. Po gotowaniu 14,4 BLG. Brzeczki nastawnej 25l
21 mar 2021, 13:09