

Witbier kaffir

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (32.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (41.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (19.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Perle	10 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	6 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	12 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	świeża skórka limonki i pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kaffir	3 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Woda zagotowana z kaffirem i dodana glukoza przed rozlewem
28 kwi 2018, 16:49