

WITBIER NA WESELE (v2)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	20 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
-----------	----------	------	-----------	-------

Notatki

- Wersja na wesele Julii i Łukasza
25 wrz 2020, 17:27