

WITBIER Z KAFFIREM I PLATKAMI ROZY

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (51.7%)	80 %	4
Ziarno	Platki pszeniczne	2.3 kg (39.7%)	85 %	3
Ziarno	Platki owsiane	0.4 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	35 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	7.5 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Kolendra	7.5 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Skórka świeżej pomarańczy	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka świeżej pomarańczy	50 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Kaffir	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kaffir	10 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Płatki róży	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki róży	5 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Płatki róży	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Kaffir	20 g	Fermentacja cicha	5 dni