

Witek

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.3 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **38 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (40.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (51%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (5.1%)	61 %	5
Ziarno	słód zakwaszający	0.3 kg (3.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Ale	Suche	22 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	skórka pomarańczowa	100 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Przyprawy namaczane 15 po wyłączeniu palnika.
25 kwi 2021, 17:57