

Witek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (51%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.4 kg (49%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	10 min	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Forbidden Fruit	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	świeża skórka słodkiej pomarańczy (zist)	90 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	świeża skórka cytryny (zist)	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	rumianek	2 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- rumianek - pół torebki (herbata)
Kolendra - nie dostałem indyjskiej, poszła paczka Kamisa
pszenica - płatki zwykłe, kleikowane
Po gotowaniu i chłodzeniu wyszło niecałe 21l 12blg.
11 sie 2016, 21:31