

Witold I

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **4.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1 kg (14.9%)	79 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (29.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (29.9%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.8 kg (11.9%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.5%)	70 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	11 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Coriander Seeds	10 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	100 g	Gotowanie	5 min
-----------------	-------------------	-------	-----------	-------

Notatki

- Warka 21. Warzone 13.10. Wyszło 18l - 13 Brixów. 2 tygodnie na burzliwej, końcowe BLG - 3. Fajny piwko, przepis daje rade.
13 paź 2017, 14:04