

#0

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **21**
- SRM **3.4**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **100 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	2.5 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.6%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (23.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mąka pszenna	200 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	kolendra	15 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
-----------------	---------	------	-----------	--------

Notatki

- 150 g glukozy do refermentacji
28 mar 2020, 13:04