

## 25 witbier

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.777 kg (48.8%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	3.567 kg (46.1%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	90 g	60 min	3.4 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kandyzowana skórka pomarańczy	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	kandyzowana skórka cytryny	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	sucha skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	sucha skórka cytryny	16 g	Gotowanie	15 min
Zioło	kolendra drobno mielona	14 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Nalane 3/4 gara wody, podgrzane do 69°C. Do tego wszystkie stody i płatki, temp po wsypaniu ustabilizowała się na poziomie 63°C. I tak z drobnymi wahaniem (do 65°) kisiło się 5h. Po wystudzeniu z brzezki przedniej wyszło 13blg, po dolaniu 12l wody wystodkowej wyszło 12blg. Ogólnie wszystkiego wyszło 36L, 20L poszło do przezroczystego wiadra i zadałem 100ml gęstwy bier blanche z brewferm, 16L poszło do wiadra z browamatora razem z chmielinami i skórkami zadałem 6 tyżek gęstwy US-05 po warce 19black ipa. Oba wiadra stoją u mnie w pokoju w temp około 29°C. Jakoś 10min po wsypaniu chmielu utworzył on kożuch na powierzchni brzezki i wszystko wykypiało na podłogę z okazji że nie miało jak parować i 90% chmielu poszło się jebać. Dosypałem jeszcze jedną saszetkę lublina i gotowała sie około 60min.  
9 lip 2017, 21:00