

#3 Witbier

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.7 kg (45%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.7 kg (45%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	24 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	12 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	13.8 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	8.4 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	curacao	24 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- - 18.07 fermentacja 20 C
- - 31.07 rozlew - 3 BLG 2,4 CO2 26l
- 13 lis 2020, 20:45