

4# Witbier ver 1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 2.25 kg (45%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Brewferm Blanche | Pszeniczne | Suche | 11 g | Brewferm |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | Kolendra | 7 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Curacao | 20 g | Gotowanie | 5 min |

Notatki

- Wszystkie płatki kleikujemy w temp. 65-70°C przez ok 20-30min
7 lut 2018, 23:35