

41. Witryś - Witbier

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **56 C**, Czas **1 min**
- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetzymaj zacier **1 min** w **56C**
- Przetzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (47.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.2 kg (23.5%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (19.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	10 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	kolendra	30 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- uwarzone 03-02-2018r.
27 paź 2020, 18:24