

#42 Witbier (wersja III)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (41.4%)	81 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	2.5 kg (34.5%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (13.8%)	85 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (6.9%)	75 %	45
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (3.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	100 g	0 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Ale	Płynne	1200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	słodka skórka	30 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	25 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Płatki pszeniczne i wsypujemy do 15l ciepłej wody, podnosimy temperaturę do około 65-70°.

Przetrzymujemy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając.
Następnie dolewamy 10l ciepłej wody oraz wsypujemy słód pilznieński i ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 62°C - (przerwa scukrzająca/maltozowa).
przetrzymujemy zacier w tej temperaturze 30-45 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 72° (przerwa scukrzająca/dekstrynująca).
Przetrzymujemy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60-90 minut).
Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.
21 lut 2020, 08:45