

#8 Wit

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (42%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.05 kg (0.7%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.4%)	78 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (14%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %

Gotowanie	Cascade	5 g	5 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty Trapistów	Ale	Gęstwa	200 ml	fm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolendra	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- może zamiast cascade i saaza dać saphir i chinook???
 - świeża pomarańcza x2 i cytryna?
 - najpierw kleikować surowce niestodowane
- 4 maj 2017, 11:22