

American Witbier (TB)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (61%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (12.2%) | 85 % | 4 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.8 kg (19.5%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Owsiany | 0.3 kg (7.3%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 60 min | 7.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 15 g | 10 min | 7.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 10 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|------------|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|------------------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Curacao | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Kolendra | 15 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórki słodkiej pomarańczy | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Skórki pomarańczy bergamotki | 10 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Fermentacja burzliwa: 18-21 C, 10-14 dni

Butelkować z użyciem 8 g glukozy na 1l piwa
11 cze 2016, 15:12