

BA Witbier 13 BLG - po zmianach 201910

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **62**
- SRM **3.6**
- 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 **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzenski	1.75 kg (39.3%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1 kg (22.5%)	80 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.7 kg (38.2%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	80 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	90 g	5 min	4.5 %
Gotowanie	Styrian Goldings	20 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew
------	------------	-------	--------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao	60 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	60 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra	60 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	pomarańcza	120 g	Gotowanie	15 min