

Białkownik

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.125 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 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 **19 L** wody do zacierania do **55.1C**
- 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 **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenvica niesłodowana	1 kg (27%)	75 %	3
Ziarno	Heidelberg	2 kg (54.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszenviczny	0.5 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszenviczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	12 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- - Pszenicę skleikować: wsypać do 5l wody, zagotować mieszając i gotować 5 min. mieszając
 - Kolendra mielona w moździerzu
 - Fermentacja: 19-21 st C, 14 dni
 - Nagazowanie: 2.6 vol.
 - Leżakowanie: 15 dni
- 26 sty 2025, 18:31