

# Kaffir Witbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **58.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (36.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (36.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (18.2%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Izabella	20 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra Indyjska	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Mąka pszenna	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	2 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Liście Kaffiru	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra Indyjska	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka cytryny	2 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Liście Kaffiru	20 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Wirfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Liście Kaffiru	10 g	Fermentacja cicha	0 dni

### Notatki

- 10g liści Kaffiru przed rozlewem w formie herbatki.  
8 gru 2020, 13:27