

KSIĄŻE WITOLD DRUGI

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **3.1**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (51%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked - pszeniczne	1.2 kg (24.5%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked -orkiszowe	0.8 kg (16.3%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Flaked - owsiane	0.4 kg (8.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale s-33	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min

Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min