Kwaśny Witbier

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **11**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg *(34.3%)*	82 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg *(22.9%)*	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	3 kg *(34.3%)*	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg *(5.7%)*	60 %	3
Ziarno	Bestmalz zakwaszający	0.25 kg *(2.9%)*	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade5	5 g	0 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z 1 pomarańczy	1 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z 1 cytryny	1 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka z 1 pomarańczy	1 g	Gotowanie	0 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Dodatek smakowy	skórka z 1 cytryny	1 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Płatki skleikować

na podstawie:
Zwycięska receptura I KPD Warszawa
http://www.pspd.org.pl/pagesnews/receptury-zwycieskich-piw-i-warszawskiego-konkursu-piw-domowych
8 mar 2024, 12:16

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.