

No2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.8 kg (36.4%)	81 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1.8 kg (36.4%)	75 %	3
Ziarno	diastatyczny	0.5 kg (10.1%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (5.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mittelfruh	50 g	30 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Dodatki

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

Przyprawa	Curacao	40 g	Fermentacja cicha	---
Przyprawa	Kolendra	5 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- Glukoza w ilości 320 gramów - do refermentacji.
Łuska ryżowa 500 gr do filtracji
29 maj 2018, 12:34