

P.30 - Witbier 3

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **5**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40%)	81 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (30%)	75 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.7 kg (14%)	75 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (10%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	9 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	12 g	Brewferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	11 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka Gorzkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min