

Parkowy Belgijski Witbier v.2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.6**
- 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 **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód jęczmienny Bydgoszcz | 2.8 kg (48.3%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Pszenżyto niesłodowane | 2.5 kg (43.1%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (8.6%) | 70 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 20 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Hallertau | 10 g | 30 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 7 g | Safbrew |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------|----------------------------|------|-----------|--------|
| Przyprawa | Kolendra indyjska tłuczona | 15 g | Gotowanie | 20 min |
| Przyprawa | Skórka cytrynowa świeża | 25 g | Gotowanie | 20 min |
| Przyprawa | Skórka pomarańczowa świeża | 30 g | Gotowanie | 20 min |
| Przyprawa | Skórka limonki (1 sztuka) | 10 g | Gotowanie | 20 min |