

Prism - Witbier v.1.0

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Płatki orkiszowe	2 kg (44.4%)	62.4 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	skórka curacao	20 g	Gotowanie	60 min