

Rzeński Witek [Wycieczka zakładowa]

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **2.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 6-rzędowy 3,0 - 3,5 EBC Castle (ma większą siłę diastatyczną)	2.5 kg (50%)	80 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne błyskawiczne	1.5 kg (30%)	57 %	0
Dodatek	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (10%)	57 %	0
Dodatek	Płatki ryżowe błyskawiczne	0.5 kg (10%)	57 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Kent Goldings	10 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 3944 Belgian Witbier	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kolendry (rozbita na świeżo moździerzem) po 10 min wyciągnąć	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórki grejpfruta	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórki cytryny	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy	10 g	Gotowanie	5 min