

W019 - Witbier

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18.7**
- SRM **5.7**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.77 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.77 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Heidelberg (BESTMALZ)	2.2 kg	83.8 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	1.3 kg	77 %	7
Ziarno	BEST Heidelberg Wheat Malt (BESTMALZ)	1 kg	84 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Goldings	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Styrian Goldings	30 g	20 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe walonki	Ale	Płynne	ml	---

Dodatki

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

Czynnik do wody	Lactic Acid	6 g	Zacieranie	60 min
Inne	Łuska gryczna	150 g	Zacieranie	0 min
Przyprawa	Coriander Seed	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Orange Peel, Bitter	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Orange Peel, Sweet	10 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Jaśmin	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Coriander Seed	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Orange Peel, Bitter	10 g	Gotowanie	3 min
Przyprawa	Orange Peel, Sweet	10 g	Gotowanie	3 min