

Warszawski Wit

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg (39.1%)	80.5 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (19.5%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (39.1%)	60 %	3
Ziarno	Monachijski	0.06 kg (2.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hersbrucker	15 g	80 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP575 - Belgian Style Ale Yeast Blend	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra indyjska	10 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	skórka curacao	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	rumianek	1 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warzone 10.08.2023
10 sie 2023, 09:52