

Wit

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **3.6**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (19.8%)	85 %	4
Ziarno	płatki pszenne błyskawiczne	1.1 kg (24.2%)	--- %	4
Ziarno	płatki orkiszowe błyskawiczne	0.27 kg (5.9%)	--- %	---
Ziarno	płatki owsiane błyskawiczne	0.27 kg (5.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	10 g	10 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	10 g	5 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- dodatki wg przepisu:

+ 7,5 g kolendry + 6,6 g curacao - 10min
+ 7,5 g kolendry + 13,3 g curacao - 3min
7 cze 2016, 10:54